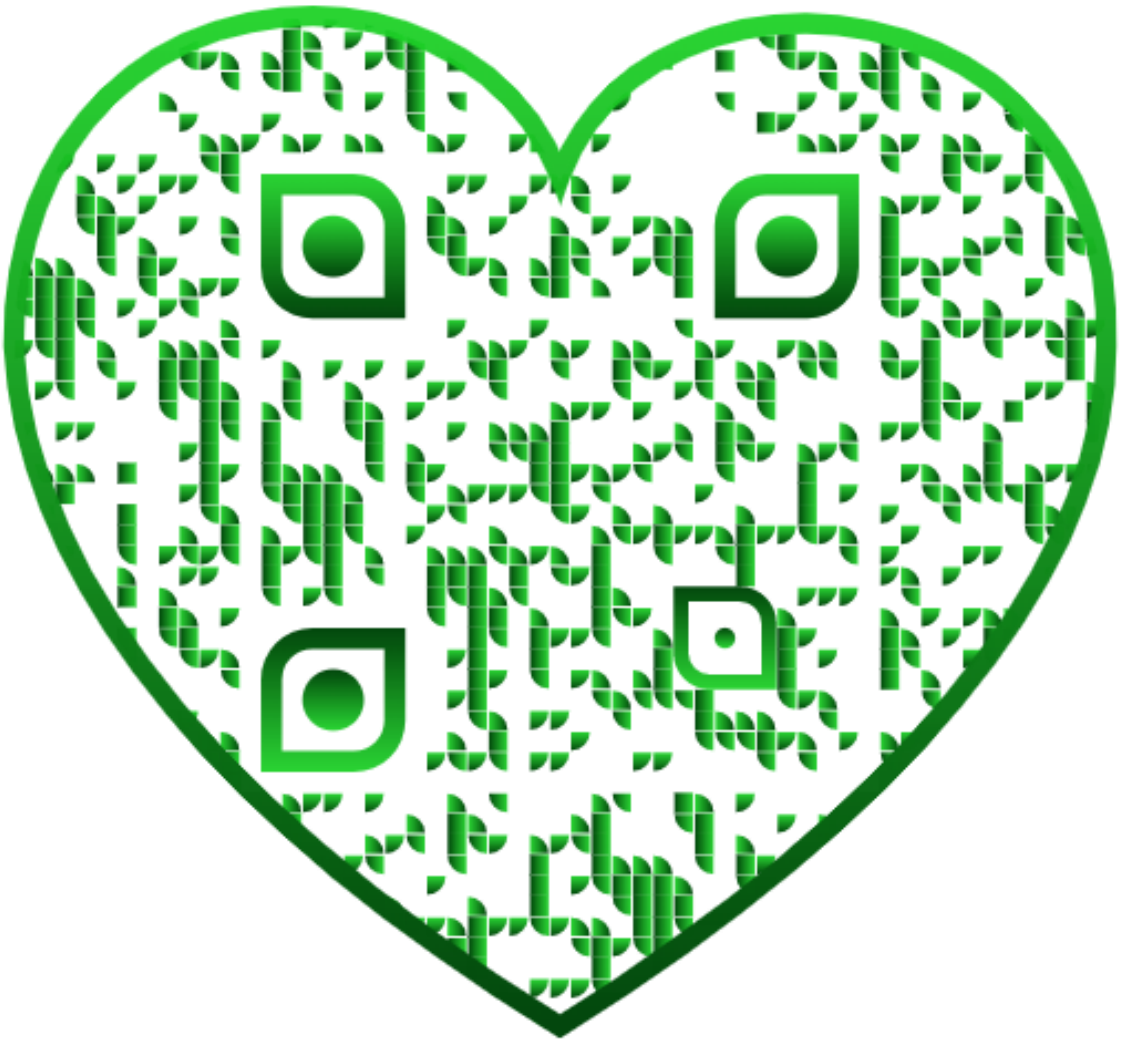
Avec les Nuls, tout devient facile !

Le Thé pour les nuls

- Le théier et sa culture
- L'odyssée du thé, de la Chine à l'Inde en passant par l'Angleterre
- Les cérémonies du thé dans le monde
- 10 grands chefs pour 10 accords mets & thé

Pierre Rival
Écrivain et journaliste
art de vivre, cuisine & vins



Le Thé

pour
les nuls

Pierre Rival

FIRST
Editions

Le Thé pour les Nuls

« Pour les Nuls » est une marque déposée de John Wiley & Sons, Inc.
« For Dummies » est une marque déposée de John Wiley & Sons, Inc.

© Éditions First, un département d'Édi8, Paris, 2017.
Publié en accord avec John Wiley & Sons, Inc.

Éditions First, un département d'Édi8
12, avenue d'Italie
75013 Paris – France
Tél. : 01 44 16 09 00
Fax : 01 44 16 09 01
Courriel : firstinfo@editionsfirst.fr
Site Internet : www.pourlesnuls.fr

ISBN : 978-2-7540-8455-0
ISBN numérique : 9782412033685
Dépôt légal : septembre 2017

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann
Édition : Iris Odier
Correction : Christine Cameau
Couverture : KN Conception
Mise en page : Stéphane Angot
Illustrations de parties : © Stéphane Martinez
Index : Odile Raoul

Illustrations : p. 1, 2, 3, 5, 6, 7 , 8, 9, 10 (en bas), 11 (en bas) et 16 : © iStock ; p. 10 (en haut) : © Xia Yuan // Getty images ; p. 11 (en haut) : © Nikolay Titov // Getty images ; p. 12 (en haut) : © Gilman Collection, Purchase, Robert Rosenkranz Gift, 2005 // Metropolitan museum ; p. 12 (en bas) : © H.O. Havemeyer Collection, Bequest of Mrs. H.O. Havemeyer, 1929 // Metropolitan museum ; p. 13 (en haut) : © Bequest of Mrs. J. Insley

Blair, 1951 // Metropolitan museum ; p. 13 (en bas) : © Gift of the artiste, 1923 // Metropolitan museum ; p. 14 (en haut) : © Rogers Fund // Metropolitan museum ; p. 14 (au milieu) : © Dodge Fund, 1960 // Metropolitan museum ; p. 14 (en bas) : © H.O. Havemeyer Collection, Bequest of Mrs. H.O. Havemeyer, 1929 // Metropolitan museum ; p. 15 (en haut) : © Robert Lehman Collection, 1975 // Metropolitan museum ; p. 15 (au milieu) : © Purchase, Friends of Asian Art Gifts, 2006 // Metropolitan museum ; p. 15 (en bas) : © H.O. Havemeyer Collection, Bequest of Mrs. H.O. Havemeyer, 1929 // Metropolitan museum.

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

Ce livre numérique a été converti initialement au format EPUB par Isako www.isako.com à partir de l'édition papier du même ouvrage.

À mon fils, Anton Rival, qui en boira aussi…

À propos de l’auteur

Pierre Rival est, depuis 1999, responsable des pages « boissons, vins et spiritueux » et chroniqueur gastronomique du magazine dédié à l’art de vivre, *Citizen K*. Il est par ailleurs l’auteur de plusieurs ouvrages consacrés à l’histoire des restaurants, des palaces, des grands crus et du champagne. À ce titre, il a déjà publié *Le Champagne pour les Nuls* en 2015.

Élève de l’Institut national des langues et civilisations orientales dans les années 1970, Pierre Rival a étudié le chinois avant de s’intéresser au russe et à la Russie où il a également vécu. Ses contacts avec deux des principales « nations du thé » (sans compter, bien sûr, de fréquents séjours en Grande-Bretagne et aux États-Unis) l’ont converti à cette boisson. Plusieurs voyages en Chine et au Japon l’ont aussi directement mis en contact avec des producteurs et des marchands de thé.

Sa fréquentation des pays et des cultures où le thé a prospéré, et sa sensibilité de spécialiste de l’alimentation, font donc de Pierre Rival un « passeur » privilégié pour communiquer au public français sa passion et ses connaissances sur le thé.

Remerciements

Mes remerciements et mon amical souvenir vont d'abord à mes condisciples de Langues O avec qui j'ai étudié le chinois et qui, eux, ont persévéré : Alain Leroux qui vit désormais à Taïwan, l'ami péruvien Ernesto « Neto » Léon-Perez, ainsi que notre professeur de civilisation chinoise, Jacques Pimpaneau, à l'incitation de qui j'ai traduit à 20 ans le traité d'échecs chinois, *xiang qi*.

Côté russe, j'ai une pensée particulière pour ces femmes qui m'ont initié au « thé à la russe », toujours accompagné de confiture, l'avocate Maria Vesselova et mon ex-belle-mère, Zoïa Alexeievna Antonova, mais aussi, à sa manière subtilement aristocratique et donc anglophile, Evelyne Rival, la veuve de mon père, « d'origine russe » également et qui accompagne ses tasses de thé de succulents gâteaux au chocolat.

Au Japon, mon initiateur a été le défunt Toshiro Kuroda, grand gastronome devant l'Éternel, avec qui j'ai pu découvrir les subtilités de la cérémonie du thé, les paysages des jardins de thé et la philospohie du sencha, même si lui préférait de toute évidence celle du saké !

Pour l'Angleterre, visitée et revisitée, un seul nom me vient à l'esprit, mais il m'est cher, c'est celui de la romancière Jane Austen dont je ne me lasse pas de lire et relire les romans, *with a cup of tea, of course*.

Enfin, je tiens à saluer celles qui m'ont aidé à matérialiser cet ouvrage : ma compagne, Dominique Domingo, pour son indéfectible soutien moral et mon éditrice, Iris Odier, pour ses encouragements, ses remarques et sa patience.

Merci à toutes deux !

Introduction

Le thé est une boisson aux vertus multiples et parfois même, osons le dire, contradictoires.

Le thé est à la fois un apaisant et un excitant. C'est une boisson récréative, mais elle est considérée aussi comme sacrée dans certaines cultures. Le meilleur des thés est issu de terroirs aux particularités extrêmement typées et, en même temps, les thés de diverses origines se prêtent à des assemblages et des mélanges, quand ils ne sont pas tout simplement aromatisés.

Le thé est également une boisson de civilisation qui a marqué et marque fortement la culture des pays où il est consommé. La Chine, le Japon, la Grande-Bretagne, pour ne citer que ces trois pays, doivent au thé une grande partie de leur identité culturelle.

Le thé est enfin une boisson dont l'ubiquité est frappante. Il est cultivé à grande échelle sur trois continents au moins et c'est la boisson qui est la plus consommée au monde.

L'extrême popularité du thé n'empêche pas que ce soit une boisson largement méconnue, dont on ignore généralement le mode de fabrication, les zones de production, l'histoire. Le thé est donc à la fois inconnu, mystérieux même, et immensément répandu. Là n'est pas le moindre des paradoxes de cette boisson. Partons donc à sa découverte. Le voyage en vaut la peine.

À propos de ce livre

Il manquait un ouvrage de référence sur le thé qui prenne en compte toutes ses dimensions, depuis la culture des théiers jusqu'aux terroirs où ils prospèrent, en passant par les modes de fabrication des différents thés et, bien sûr, la manière de les déguster.

Mais un livre sur le thé, pour être complet, se doit également d'aborder la dimension historique et culturelle de cette véritable « boisson de civilisation ».

Le Thé pour les Nuls a l'ambition d'être ce premier livre de référence. Un livre de ce type n'existe d'ailleurs pas dans la littérature mondiale consacrée au thé et c'est donc la première synthèse de ce genre à être réalisée, qui plus est, en France, où la consommation quotidienne de thé prend une place de plus en plus importante.

Pas au point cependant de dissiper les nombreuses légendes qui courent à la fois sur les méthodes de fabrication du thé, son histoire et son rôle dans l'Histoire, mais également sur les différentes manières de le consommer suivant les pays.

Le Thé pour les Nuls apporte ainsi une information jamais réunie auparavant sur les aspects techniques, géographiques, historiques et culturels du thé, une boisson dont on peut dater, sinon la naissance, du moins l'adoption par les Chinois à la fin du VIII^{e} siècle, en 780 exactement.

La documentation qui a servi à élaborer cet ouvrage provient de sources et de livres rédigés en chinois, en japonais, en anglais et en russe, et elle est donc largement inédite en français.

Grâce au cahier photos tout en couleurs que vous trouverez au centre de cet ouvrage, la géographie du thé, ses techniques de production et ses aspects culturels n'auront plus de secrets pour vous.

Comment ce livre est organisé

Cet ouvrage se compose de cinq parties, dont la traditionnelle partie des Dix. Voici un aperçu de ce que vous trouverez dans chacune.

Première partie : La légende du thé

La première partie raconte l'histoire du thé depuis son adoption par les Chinois à la fin du VIII^{e} siècle et sa progressive conquête du Japon, puis sa « découverte » par les Occidentaux, d'abord les Hollandais et les Russes, ensuite les Britanniques, et enfin son accession au rang de première boisson consommée dans le monde après l'eau et sa mise en production sur trois continents au moins. Surtout, on découvrira comment le thé est devenu, parallèlement, un acteur central de l'histoire avec un grand H et le rôle qu'il a joué dans l'ascension et la chute de plusieurs empires, la création des États-Unis ainsi que le retour de la Chine au premier rang de la scène mondiale.

Deuxième partie : Les arts du thé

La deuxième partie présente le théier avec ses deux variétés de base et ses innombrables *cultivars*, ou cépages, puis décrit avec précision les méthodes de culture, les types de terroirs et de climats adaptés, l'art et le calendrier des cueillettes, les qualités des feuilles de thé et les méthodes pour fabriquer les différents types de thé : blanc, vert, oolong, noir, pu-erh, ainsi que les thés aromatisés et les thés parfumés. À la fin de cette partie, un tableau

récapitule les façons de déguster le thé et fait le point sur les méthodes d'infusion.

Troisième partie : Les jardins du thé

Dans cette partie, vous découvrirez les terroirs les plus prestigieux du thé, en Chine, à Taiwan, en Corée, au Japon et dans le district de Darjeeling en Inde. C'est à une véritable géographie du thé et des régions les plus prestigieuses de sa production que vous invite ce voyage avec des aperçus sur les grandes foires et les grands marchés qui, dans chacun de ces pays, permettent de découvrir la production nationale.

Pour telecharger plus d'ebooks gratuitement et légalement, veuillez visiter notre site :www.bookys.me

Quatrième partie : Les civilisations du thé

Un certain nombre de pays peuvent être considérés comme des « nations du thé ». Leurs habitants ne sont pas de simples consommateurs. Ils ont développé au fil des siècles tout un art de vivre autour du thé. Vous découvrirez dans cette partie, pays par pays, tous ces usages sociaux – qui s'élèvent même parfois au rang de cérémonies – ainsi que les objets indispensables à l'accomplissement de ces rites.

Cinquième partie : La partie

des Dix

Dans cette partie, vous découvrirez dix recettes imaginées par de grands cuisiniers ou pâtissiers pour utiliser ou accompagner le thé. Nous présenterons également les chansons les plus populaires autour du thé et les scènes de cinéma où il joue un rôle crucial.

Les icônes utilisées dans ce livre

Tout au long de ce livre, vous rencontrerez de petits graphismes en marge du texte, appelés *icônes*. Ils sont destinés à attirer votre attention et à favoriser la compréhension des notions traitées. Les voici :

Cette icône met en lumière des faits fondamentaux, des tendances importantes, des événements clés concernant le thé.

Un fait curieux, un événement hors du commun, un thé pas comme les autres, toutes les informations insolites sont signalées par cette icône.

Sous cette icône vous trouverez le récit de la vie de femmes et d'hommes qui ont marqué leur époque, qui se sont distingués, en bien ou en mal, de même que la description de lieux dont l'histoire mérite d'être contée.

Des petites histoires qui illustrent la grande histoire du thé, des faits historiques qui font sourire, des récits ou des légendes.

Chaque chapitre se conclut par un encadré qui en résume les principales informations. Cette icône vous permet de retrouver ces encadrés d'un seul coup d'œil.

Par où commencer ?

Chaque chapitre de ce livre est autonome. Vous pouvez donc le lire comme vous dégustez une tasse de thé : à votre guise !

Soit en sautant d'une partie à l'autre, soit au contraire en suivant l'ordre que je vous propose.

Les lecteurs systématiques, ceux qui veulent tout savoir sur un sujet, liront chaque partie en entier. Les lecteurs qui papillonnent grappilleront de-ci, de-là. L'important est que vous preniez du plaisir à votre lecture.

PARTIE 1
LA LÉGENDE DU THÉ

DANS CETTE PARTIE...

L'histoire du thé, de son apparition en Chine à l'époque de la dynastie Tang au IX^{e} siècle jusqu'à son triomphe aujourd'hui sur les cinq continents, est

moins l’histoire d’une boisson que celle de son influence sur la grande histoire. En effet, le thé se retrouve au carrefour de nombreux événements de toute première importance, qu’il s’agisse du sort de la Chine face aux peuples de la steppe, du développement de l’Empire colonial britannique ou de l’indépendance des États-Unis…

Vous apprendrez comment le thé a été « inventé » en Chine, comment il s’est répandu lentement dans les pays sous influence culturelle chinoise – le Japon, la Corée, comment les jésuites, les marchands hollandais, puis anglais l’ont découvert et l’ont exporté en Europe en en faisant une boisson de plus en plus populaire. Mais aussi comment les Britanniques ont tenté de voler pendant un siècle le « secret » du thé, et comment ils ont répandu sa culture et sa fabrication dans toutes leurs colonies.

Chapitre 1

L'« invention » du thé par les Chinois

DANS CE CHAPITRE :

- **Les origines mythologiques du thé**
- **Lu Yu, le saint patron du thé**
- **Les apôtres du thé**
- **La boisson du bouddhisme**

Tout ce que nous savons des origines mythologiques du thé provient d'un seul ouvrage, le *Classique du thé* écrit et publié en 780 apr. J.-C. par l'écrivain chinois Lu Yu, considéré par ailleurs comme le « saint patron » du thé par les Chinois en raison de son rôle central dans « l'invention » de cette boisson.

Il est intéressant de noter que l'autorité de Lu Yu est telle que, encore aujourd'hui, bien des travaux consacrés à l'histoire du thé prennent pour argent comptant ses affirmations, sans s'interroger sur les raisons qui l'ont poussé à trouver des parrains prestigieux à la boisson dont il a été, à son époque en Chine, le principal promoteur.

Les origines mythologiques du

thé

Au chapitre 7 du *Classique du thé*, Lu Yu donne une liste d'auteurs et de citations dont certaines remontent au tout début de l'histoire chinoise avec des références à la dynastie des Zhou qui régna entre le XI^e^ et le III^e^ siècle av. J.-C., à la dynastie des Han qui suivit et ainsi de suite jusqu'à son époque. Il place en tête des promoteurs du thé la figure légendaire de l'empereur Shennong, l'un des *trois Augustes et cinq empereurs* que l'historiographie chinoise considère comme les créateurs de la civilisation après que le monde fut né d'un œuf, donnant naissance à une terre ronde, un ciel carré, un bon géant nommé *Pangu*, un dragon, un phénix, une licorne et une tortue. Après bien des péripéties qui forment l'essentiel de la Genèse selon la religion populaire chinoise, Shennong serait apparu et aurait fait connaître aux hommes l'agriculture, en inventant la première araire et en identifiant les principales céréales, les plantes médicinales et, ajoute Lu Yu dans son ouvrage, le thé.

Les textes cités par Lu Yu visent tous à établir que le thé est une plante nécessaire à la santé, recommandée par des personnes d'origine plus ou moins surnaturelle. Mais les citations qui datent d'avant la période durant laquelle Lu Yu écrivait concernent-elles le thé ou, plus généralement, des plantes médicinales au goût amer ? Il importe, pour s'en assurer, d'examiner les inscriptions permettant de dater l'apparition du caractère désignant le mot *cha* qui signifie « thé » en chinois, mais aussi les preuves archéologiques qui se multiplient ses dernières années.

ET BODHIDHARMA AMENA LE THÉ AUX CHINOIS…

Autre légende associée à l'introduction du thé en Chine, celle du moine et missionnaire bouddhiste

originaire d'Inde du Sud, connu en Chine sous le nom de Bodhidharma. Il aurait opéré dans l'Empire à l'époque de la dynastie des Wei du Nord, au début du Ve siècle apr. J.-C. et serait à l'origine du développement de l'école *chan* qui évolua ensuite au Japon sous le nom d'école *zen.*

La légende raconte que, s'étant endormi lors d'un exercice de méditation, il coupa ses sourcils de rage. Ceux-ci, en tombant au sol, se transformèrent en feuilles de thé. Il découvrit alors que le thé, en retardant la survenue du sommeil, favorisait ses pratiques spirituelles et il le recommanda à ses disciples.

La biographie de Bodhidharma ayant fait l'objet de nombreuses extrapolations légendaires depuis les premiers textes du Ve siècle mentionnant son existence, ce lien entre son enseignement et la consommation du thé apparaît peu probable, d'autant que cette histoire ne commence vraiment à circuler qu'à partir des Xe-XIe siècles. Mais elle constitue un indice intéressant quant au rapport que les Chinois ont établi très tôt entre la méditation, le bouddhisme et le fait de boire du thé.

Tu, jia ming ou *cha* ?

Le caractère pour le mot thé (茶) qui se prononce aujourd'hui *cha* en mandarin est apparu tardivement en Chine, probablement aux environs de 750-760 apr. J.-C., sous la dynastie des Tang. Auparavant, les Chinois utilisaient pour toutes sortes de boissons médicinales (dont probablement le thé) un caractère quasi similaire (荼) qui se prononce aujourd'hui *tu* et signifie « amer », désignant plus particulièrement une herbe de la famille des *sonchus*, le laiteron maraîcher (*Sonchus oleraceus*). En fait, un seul trait distingue les deux caractères, comme on peut le voir dans l'illustration ci-dessous :

Le *Shennong bencao jing* ou *Classique de la matière médicale de Shennong*, attribué au « Laboureur céleste », autre nom de l'empereur mythique, est un condensé de toutes les herbes médicinales. Lu Yu le cite dans son *Classique du thé*, car la plante nommée *tu* y figure en bonne place, mais rien n'indique dans ce texte datant probablement de 250 ou 200 av. Jésus-Christ qu'il s'agisse du thé plutôt que d'une autre infusion tirée d'une herbe au goût amer. La vocation de cet ouvrage apparaît en tout cas clairement médicale et il n'inclut aucune potion à caractère récréatif.

Le thé apparaît comme tel dans la littérature chinoise sous deux noms différents, aux alentours de 300 apr. J.-C., soit l'époque de la dynastie des Jin occidentaux, sous la plume d'une des grandes figures intellectuelles de ce temps, le lettré Guo Pu (276-324). Celui-ci décrit une plante par le mot *jia* dont on peut raisonnablement penser, au vu de la description qu'il en donne, qu'il désignait à l'époque le théier, même s'il signifie aujourd'hui en chinois « buisson persistant » :

> *Il s'agit d'un petit arbre semblable au gardénia dont les feuilles poussent en hiver et peuvent être bouillies pour faire une soupe.*

Celles qui sont récoltées tôt sont appelées tu. Celles qui sont récoltées plus tard sont appelées ming. Le peuple de l'État de Shu (le Sichuan d'aujourd'hui) les appellent kutu (tu amer).

Ce texte est bien entendu cité par Lu Yu car, de toutes les descriptions dont il fait état, celle de Guo Pu a le plus de ressemblance avec le théier. Ce court document est aussi important car il démontre qu'à l'époque de sa rédaction, le thé était identifié par les Chinois comme une boisson provenant du Sichuan, qui était alors un royaume indépendant.

D'autres textes datant de la même époque décrivent le thé de façon épisodique. La *Chronique des Trois Royaumes*, citée également par Lu Yu dans son *Classique du thé*, rapporte ainsi la ruse d'un conseiller de l'empereur Sun Hao qui dirigea le royaume de Wu de 264 à 280 : ne supportant pas les beuveries continuelles de son maître, il lui servait du thé (*tu*) au lieu de vin. Il est intéressant de noter que le royaume de Wu a étendu pour la première fois l'influence de la Chine loin au sud du Yang-Tsé-Kiang jusqu'au Vietnam actuel et que la pratique du thé, avant de devenir générale en Chine à l'époque de la dynastie Tang, était une boisson associée soit au Sichuan, à l'ouest du pays, soit à ses régions nouvellement sinisées au sud de l'Empire.

Autre source intéressante et qui ne figure pas dans la compilation de Lu Yu, le *Bowuzhi*, encyclopédie rédigée vers 290 apr. J.-C. par Zhuang Hua, homme d'État important de la dynastie des Jin, range le thé dans la catégorie des « aliments à éviter » en précisant laconiquement que « boire du thé empêche de dormir ».

Ce qui prouve qu'à cette époque du moins, le thé en Chine n'était guère populaire…

LE THÉ, AVANT LES PYRAMIDES…

En 2016, l'histoire du thé a été révolutionnée par la communication de plusieurs découvertes archéologiques qui tendraient à démontrer que, finalement, Lu Yu avait peut-être raison en faisant remonter la consommation du thé aux origines de la civilisation chinoise.

La première a été réalisée sur un site du néolithique situé dans la province du Zhejiang, non loin de l'embouchure du Yang-Tsé-Kiang, le mont Tianluo. Des rhizomes de *Camellia sinensis* (voir cahier photos), le nom scientifique du théier, ont été déterrés d'une fosse appartenant à la culture de Hemudu (5 500-3 300 av. J.-C.), ce qui ferait remonter la connaissance du thé en Chine à 6 000 ans, soit bien avant la construction des Pyramides.

Les autres découvertes concernent la période des Han occidentaux (206 av. J.-C.-9 apr. J.-C.) : d'une part, près de Xi'an, l'ancienne capitale de cette dynastie, dans la tombe de l'empereur Jing Di, mort en 141 av. J.-C., la présence de feuilles de thé à côté de restes de riz, de millet et d'épinards indique que le thé était consommé au moins à la Cour et considéré comme un aliment précieux. D'autre part, datant du IIIe siècle av. J.-C. environ, les restes de feuilles de thé trouvées dans un cimetière tibétain près de l'ancienne ville de Kyunglung Ngüka

tendraient à prouver que le commerce « thé contre cheval » (voir chapitre 2) remonterait à plus de 1 000 ans avant la période où l'on a coutume d'en situer le développement.

De toutes ces découvertes, on peut en déduire, d'autant que les recherches archéologiques n'en sont qu'à leur début en Chine, que l'histoire des origines du thé reste à écrire…

Quand *tu* devint *cha*

L'absence d'une terminologie stable pour le thé avant la dynastie des Tang rend difficile l'identification de la boisson évoquée dans les textes cités par Lu Yu, de même qu'elle ne permet pas de faire le lien entre des découvertes archéologiques encore éparses et des pratiques culinaires, festives, médicales ou sociales dont il reste à déterminer l'importance. Tout change, on le verra, avec la publication du *Classique du thé* de Lu Yu, et l'idéogramme *cha*, en se diffusant, nous indique que le thé est désormais considéré comme tel et classé à part d'autres infusions qui continuent à être décrites par le terme *tu*.

L'un des *trois grands penseurs* de la dynastie des Qing, le philologue Gu Yanwu (1613-1682) en a fait la constatation lors d'une visite au mont Taishan, la plus importante des *cinq grandes montagnes du taoïsme*. Il relate, dans son ouvrage consacré à la culture des Tang, *Rimes des Tang corrigées*, paru en 1667 :

> *Durant ma visite de Taishan, j'ai eu la chance d'examiner nombre de tablettes en pierre datant de la dynastie des Tang sur lesquelles étaient inscrits les caractères* tu *et* cha. *Celles qui avaient été écrites en 779* [en rapport avec le thé comme médicament] *et 798* [en rapport avec l'utilisation du thé dans

les banquets] *contenaient le caractère* tu… *Mais celles qui avaient été gravées en 841 et 855 se servaient du caractère* cha *obtenu en retirant un trait du caractère* tu. *En conséquence, le changement doit avoir eu lieu au milieu de la dynastie des Tang*.

Un changement a donc eu lieu entre 779 et 841, la période où justement l'ouvrage de Lu Yu a commencé à circuler en Chine.

Lu Yu, le saint patron du thé

Lu Yu (733-804) a vécu durant l'une des périodes les plus dramatiques de l'histoire de la Chine dont les soubresauts ont failli emporter la dynastie des Tang (618-907) en dépit de son avancement qui faisait de la Chine, à l'époque, la plus grande puissance au monde. C'est dans le contexte de cette civilisation cosmopolite et prospère, mais en même temps fragile, qu'il faut évaluer l'importance de Lu Yu et le retentissement de son œuvre.

Lu Yu, de par sa formation, appartient clairement à l'univers du bouddhisme même s'il n'a jamais pris la tonsure. Orphelin, il a été recueilli au monastère de Longgai si dans l'actuelle province du Hubei, au bord du lac de l'Ouest de la ville de Jingling (aujourd'hui Tianmen) où il a reçu des rudiments d'éducation sans autre grade que celui de frère lai ou de serviteur. Il semble toutefois que son appétit de connaissance (et aussi une certaine propension à la fugue) ait convaincu le moine qui l'avait en charge de l'éduquer un peu mieux qu'un simple serviteur.

La légende veut que Lu Yu ait conquis la confiance de son maître en lui préparant un excellent thé, ce qui montre en tout cas que la pratique en était déjà bien répandue vers 740-750 dans les monastères bouddhistes, non seulement au sud de l'Empire, mais aussi dans cette région qui se situe en bordure de la grande plaine centrale. Même s'il n'a pas pris les ordres, la filiation de Lu Yu avec le bouddhisme est évidente et, dans les textes autobiographiques que nous conservons de lui, il a toujours mis en

évidence cet aspect de son éducation.

Les premiers protecteurs laïcs de Lu Yu ont été, vers 748 ou 749, le préfet de Jingling, Li Qiwu, puis le poète et officiel Cui Guofu, exilé dans la même ville. Les deux hommes remarquèrent tous deux les talents de Lu Yu qui devait être assez précoce pour son âge et l'associèrent à leurs divertissements et à leurs travaux. La révolte d'An Lushan (voir ci-dessous) va cependant contraindre Lu Yu à fuir Jingling en 756.

Les traces de Lu Yu se perdent en partie durant cette période troublée. Il se serait installé au sud du Yang-Tsé-Kiang, dans l'actuelle province du Zhejiang, quelque part autour de la ville de Huzhou et aurait parfait sa connaissance du thé et de sa fabrication dans les régions attenantes qui sont, encore aujourd'hui, d'importants centres de production. Il aurait commencé la rédaction du *Classique du thé* autour des années 760 mais il ne sera publié que vingt ans plus tard, en 780. Entre-temps, il est devenu le client de l'homme d'État Yan Zhenqing, l'un des acteurs clé de l'écrasement de la révolte d'An Lushan. À Huzhou, Yan Zhenqing réunit autour de lui une pléiade d'intellectuels pour l'aider à compiler le premier dictionnaire de rimes de la langue chinoise, l'*Océan des rimes* ou *Yunhai jingyuan*. Le *Classique du thé* sera publié en même temps que l'*Océan des rimes*, dans le cadre de ce qui s'apparente à une opération de relations publiques, pour mettre en avant à la fois Yan Zhenqing comme personnage politique et des valeurs proches de celles défendues par les tenants du bouddhisme et du taoïsme.

À la fin de sa vie, Lu Yu intègre l'administration, tout en continuant à jouer un rôle dans la vie intellectuelle de son temps. Mais c'est surtout après sa mort que, grâce à son livre, sa mémoire sera « divinisée » et que sa figure prendra une dimension mythologique, sa statue de « dieu du thé » figurant encore aujourd'hui dans toutes les échoppes où l'on en vend en Chine.

LA RÉVOLTE D'AN LUSHAN

An Lushan (703-757), général d'origine turco-iranienne chargé de défendre la frontière du Nord contre les barbares Khitan, gagne les faveurs de l'empereur Xuanzong au point de se faire adopter par sa concubine, la fameuse Yang Guifei, considérée dans l'histoire de Chine comme l'une des *quatre grandes beautés*. Se sentant menacé par la promotion d'un de ses rivaux, An Lushan lance en 755 une rébellion armée depuis ses bases du Nord de la Chine et, battant les armées envoyées à sa rencontre, réussit à s'emparer, d'abord de Luoyang, la capitale de l'Est, puis de Chang'an (l'actuelle Xi'an), la capitale impériale, où il se proclame empereur. Son assassinat par son propre fils en 757 n'empêche pas la révolte de perdurer jusqu'en 763, date à laquelle les troupes impériales finissent par éliminer ses successeurs et à mettre fin à cette guerre civile.

Le prix de cette rébellion est terrible pour les Tang. La population de l'Empire diminue des trois quarts, du fait des guerres, des famines, des épidémies, mais aussi des pertes de larges pans de territoire, en particulier le Nord et l'Ouest de la Chine. La destruction de Chang'an, qui est à l'époque la plus grande ville du monde avec 1 million d'habitants recensés, la banqueroute financière de l'État et

l'effondrement économique de l'Empire, la désorganisation de l'administration, la dispersion des intellectuels – la période antérieure correspondant à l'âge d'or de la poésie chinoise – contribuent à l'affaiblissement de la dynastie, qui finit par disparaître en 907.

C'est dans ce contexte que le thé commence à devenir, avec le vin de riz, la principale boisson chinoise, signe probable d'un souci d'harmonie dans un monde qui semble définitivement gagné par le chaos.

Le Classique du thé

Le livre de Lu Yu est le premier ouvrage jamais consacré au thé et il pose les bases d'une littérature, ou plus exactement d'une approche culturelle du thé, qui classe d'entrée cette boisson dans la catégorie de celles qui ne peuvent être appréciées que par des connaisseurs.

En insistant sur les références littéraires et philosophiques entourant le thé, en valorisant dès cette époque des « terroirs » et des qualités d'eau, des modes de préparation et de dégustation, Lu Yu s'applique de toute évidence à développer une expertise qui ne peut être partagée que par des lettrés, donc l'élite de la société chinoise. Le choix même d'appeler son ouvrage le *Classique du thé* est déjà très indicatif de cette volonté de distinguer le thé, le mot « classique » – *jing* en chinois – n'étant utilisé que pour les ouvrages de sagesse et de philosophie classique. Il ne semble pas, toutefois, que ce titre ait été censuré du vivant de Lu Yu, le thé dans le milieu où il opérait étant sans doute déjà considéré comme une boisson de grand prestige. Le texte en a acquis par la suite une

véritable autorité, que renforce encore le style utilisé par Lu Yu, direct, affirmatif et se situant sur le terrain d'une expertise qui se veut « incontestable ».

DE LA BONNE MANIÈRE DE BOIRE LE THÉ

Le *Classique du thé* est également un manuel de préparation et de dégustation du thé qui nous éclaire sur ce que Lu Yu considérait comme la bonne manière de préparer et de boire le thé. Du même coup, il nous ouvre une fenêtre sur les pratiques qu'il jugeait mauvaises, mais qui devaient être courantes à son époque et aux époques précédentes.

Nous savons ainsi qu'après avoir étuvé les feuilles de thé à la vapeur (voir chapitre 7), on pilait les feuilles, on les séchait en galettes qu'on embrochait pour le transport avant de les emballer. Lu Yu distingue les galettes de thé dont l'apparence d'un noir brillant cache une piètre qualité car, explique-t-il, « l'essence du thé » s'en est échappée, des galettes d'aspect ridé et de couleur jaunâtre mais qui conservent à l'intérieur cette même « essence du thé ».

La méthode de préparation du thé préconisée par Lu Yu consiste à le réduire en poudre à l'aide d'un pilon. On fait bouillir une première fois de l'eau dans

un chaudron jusqu'à ce que se forment des « yeux de poisson » à la surface et on jette une poignée de sel pour « nourrir l'eau ». À la deuxième ébullition, « un chapelet de perles de cristal apparaît sur les bords ». C'est le moment où l'on retire une louche d'eau, où l'on verse une mesure de thé après avoir fouetté l'eau qui reste dans le chaudron. La troisième ébullition provoque des « vagues avec des éclaboussures de mousse ». On l'apaise en remettant une partie de l'eau préalablement retirée et on verse dans les bols ce « thé bouilli » en conservant une couche de mousse qui peut être mince (on parle alors de *mo*), crémeuse (*bo*) ou légère comme la fine fleur (*hua*).

La louche de thé retirée lors de la deuxième ébullition porte le titre de « saveur éternelle » et elle est réservée à l'hôte le plus important au moment de la dégustation.

Autant qu'au thé, Lu Yu attache une importance extrême à la qualité de l'eau, la meilleure étant selon lui l'eau de montagne et, particulièrement, celle gouttant des stalactites dans les grottes, puis l'eau de rivière – tout en déconseillant pour des raisons médicales l'eau des torrents, les eaux stagnantes et même l'eau de puits qui doit être décantée longtemps avant d'être utilisée.

Surtout, il condamne les usages qui consistent à aromatiser le thé en le faisant bouillir avec de la ciboule, du gingembre, des jujubes, de l'écorce de mandarine, de la menthe, etc., considérant qu'il ne s'agit là que de « rinçures bonnes à jeter dans les rigoles ». Que dirait-il alors aujourd'hui de certains thés aromatisés ?

Les apôtres du thé

L'œuvre de Lu Yu témoigne d'un changement culturel majeur à l'époque des Tang.

La consommation du thé se substitue à celle du vin, surtout chez les lettrés qui aspirent à mener une vie indépendante et détachée des obligations officielles.

Les *sept sages du bosquet de bambous* qui auraient vécu à l'époque des Trois Royaumes (220-280) en se retirant dans la demeure de l'un d'eux pour écrire des poèmes, composer de la musique et peindre des calligraphies, tout en buvant force vin et en adoptant des comportements excentriques, ont fourni le prototype de ce retrait du monde qui sera par la suite une source constante d'inspiration pour les intellectuels et les aristocrates chinois. Mais ce que le thé apporte à ce modèle de vie, c'est la possibilité de se procurer un excitant qui n'entraîne pas les inconvénients de l'alcoolisation, se présente comme sain et implique une forme d'expertise qui distingue les buveurs de thé des gens du commun.

Après la publication de l'ouvrage de Lu Yu, le thé devient l'un des thèmes majeurs de la poésie chinoise, témoignant de l'importance prise par sa consommation dans les cercles lettrés. Alors que les poètes de la génération antérieure, Li Bai (701-762),

Wang Wei (701-761) ou Du Fu (712-770), chantaient essentiellement le vin et ne donnaient au thé qu'une place secondaire dans leurs poèmes, la nouvelle école fait du thé un vecteur d'inspiration privilégié dans son rapport au monde et au divin. Le poème le plus célèbre dans ce genre est celui de Lu Tong (790-835). Son *Poème des sept bols* (voir encadré p. suivante) inaugure une tradition où le thé joue un rôle dans la méditation et la possibilité d'arriver par elle à l'extase, qu'elle soit taoïste ou bouddhiste.

D'autres poètes ont consacré une part importante de leur œuvre au thé, chantant les occasions où la boisson rapproche les cœurs ou fait penser à un ami, évoquant aussi la vie simple des cueilleuses de thé. C'est le cas du moine bouddhiste Jiao Ran, ami de Lu Yu, ou de Bai Juyi (772-846) qui, en dépit d'une carrière au plus haut sommet de l'État, préférera se retirer plutôt que d'être exposé aux vicissitudes de la vie publique. Mais ce qui marque également la période, c'est l'émergence d'une littérature quasi technique sur tous les aspects de la culture et de la consommation du thé, depuis le *Mémoire sur l'art de choisir l'eau pour faire bouillir le thé* publié en 814 par Zhang Youxin qui liste les sept meilleures eaux de source et de rivière en Chine, jusqu'au *Rapport sur la cueillette du thé* rédigé en 860 par le grand poète lyrique Wen Tingyun (812-870) qui contient la première classification des thés en fonction de leur date de récolte.

LE POÈME DES SEPT BOLS

Le poème de Lu Tong s'appelait à l'origine *Pour remercier Meng Jianyi de lui avoir envoyé du thé nouveau*, dans la tradition chinoise des échanges épistolaires entre lettrés sous forme de poèmes. La réputation de ce poème est telle, en Chine, qu'il n'est plus connu que sous le nom de *Qī wǎn shī*, *Poème des sept bols*.

Le premier bol humidifie mes lèvres et ma gorge,

Le deuxième bol chasse ma solitude et mon spleen,

Le troisième bol pénètre mes entrailles

Pour les alléger des 5 000 rouleaux de textes que j'ai ingérés

Le quatrième bol fait venir une once de transpiration,

Dissipant par les pores toutes les injustices que j'ai subies dans la vie.

Le cinquième bol détend mes muscles et mes os,

Le sixième bol me met en contact avec l'esprit des immortels,

Le septième bol, oh, inutile de le boire !

Je sens seulement la brise qui m'emporte par les aisselles,

Suis-je au paradis, sur le mont Penglai

Maître du flot de jade, réalisant que j'ai atteint ma demeure sur les ailes de ce vent tranquille ?

La boisson du bouddhisme

Le bouddhisme pose *cinq préceptes* que même les laïcs doivent observer s'ils veulent progresser sur la voie de l'éveil et ne pas risquer de se réincarner dans un monde inférieur à celui des humains, le monde des animaux, des esprits errants ou de l'enfer. Le cinquième de ces préceptes interdit la consommation d'alcool ou de substance altérant l'esprit et c'est l'un de ceux qui a posé le plus de difficultés quand cette religion est devenue importante en Chine vers la fin du III^{e} siècle, car le vin (de riz) jouait et joue

toujours dans la sociabilité chinoise un rôle aussi important que dans les sociétés occidentales. Des recherches récentes effectuées dans les manuscrits conservés dans les grottes de Mogao, près de Dunhuang, en marge du désert de Gobi, l'un des grands centres de propagation du bouddhisme en Chine à partir du IV^{e} siècle, montrent que ce complexe monastique consacrait près de 10 % de son budget à l'achat d'alcool, notamment à l'occasion de réceptions d'officiels, mais aussi pour célébrer des fêtes comme celles de la naissance du Bouddha. Les frères lais recevaient souvent de l'alcool en guise de rémunération pour leurs travaux. Clairement, à cette époque, et en dépit des enseignements du Bouddha, les moines devaient se conformer à des usages où l'alcool jouait un rôle fondamental.

La promotion du thé par Lu Yu valut à celui-ci de rentrer dans le panthéon bouddhiste. Sa biographie figure ainsi en bonne place dans le monumental *Mémoire complet sur l'histoire des Bouddhas et des Patriarches* de l'abbé Nianchang (1282-1344) où sont recensés les plus grands saints du bouddhisme chinois.

Le chemin de la dégustation du thé

Pour les bouddhistes chinois, le thé a très vite fait figure d'excitant autorisé.

Dans son *Journal des choses vues et entendues par Monsieur Feng*, le haut fonctionnaire Feng Yan, vivant à peu près à la même époque que Lu Yu, raconte qu'un exorciste appartenant à l'école *chan* a fini par autoriser ses disciples à boire du thé pour renforcer leur pratique de la méditation et les empêcher de dormir. Il pourrait s'agir du célèbre maître Baizhang Huaihai (720-814), dont les *Règles pures de Baizhang* contiennent des instructions très précises sur l'usage du thé, non seulement pour la méditation, mais aussi comme offrande à Bouddha, et incite donc les monastères à cultiver leur propre jardin de thé.

Cette inclusion du thé dans le cérémonial des moines bouddhistes ressort également des propos d'un autre grand maître, Zhaozhou Congshen (778-897), dont le *Récit des cinq lumières* relate un célèbre *koan*, une anecdote paradoxale, devenue proverbiale dans le monde du thé sous le titre de *Chemin de la dégustation du thé* (*kissako* en japonais) :

> *Le maître demande au nouveau venu : n'es-tu pas déjà venu ici ? Le nouveau venu répond : je suis déjà venu ici. Le maître dit : va boire du thé. Le maître pose ensuite la question à un moine, et le moine répond : je ne suis jamais venu ici. Le maître dit : va boire du thé. Le supérieur demande ensuite au maître : est-ce vrai que tu as dit au moine d'aller boire du thé et au nouveau venu aussi d'aller boire du thé ? Le maître répond au supérieur du monastère, c'est exact, et il ajoute : va boire du thé.*

Au-delà de l'ironie de ce texte destiné à désarçonner le locuteur et lui montrer que l'unique moyen d'arriver à l'illumination consiste à abandonner toute logique, on notera que c'est le thé qui sert ici de support à la méditation.

Le thé est également apparu aux yeux des moines bouddhistes comme un moyen de se montrer sociable sans pour autant s'alcooliser, en adoptant les mêmes protocoles de toasts, de dégustation et de discussion entre connaisseurs qui avaient cours avec le vin. Cette dimension est nettement perceptible dans le poème en forme de pyramide que Yuan Zhen (779-831), un important homme d'État, également écrivain, a dédié au thé :

Thé

Feuilles odorantes tendres bourgeons

Admiration devant le talent poétique des hôtes

Amour pour la communauté bouddhiste [la Sangha]

LE DIALOGUE DU THÉ ET DU VIN

Le *Chajiu lun*, ou *Dialogue du thé et du vin*, est un texte retrouvé dans les grottes de Mogao qui date probablement de la même époque que le *Classique du thé*, entre 780 et 820 apr. J.-C . Son auteur est inconnu et le *Dialogue* appartient à un genre qui a été en vogue en Chine dès la dynastie Han, celui des *shelun* ou « discours hypothétiques » : il s'agit de disputes parodiques destinées à se moquer des prétentions de grands personnages. Ici, ce sont le thé et le vin qui sont pris pour cible.

L'alcool fait valoir son ancienneté, arguant qu'il a été associé à tous les événements importants de la longue histoire chinoise et qu'il joue notamment un rôle rituel central dans le culte rendu aux ancêtres, les déités se réjouissant chaque fois qu'il sert d'offrande. Le thé, de son côté, fait valoir son crédit à la cour de l'empereur, mais aussi ses vertus apaisantes par rapport au vin, facteur de violences et de perte de contrôle. Le débat se conclut quand un troisième larron entre en scène et établit sa supériorité, il s'agit de l'eau, dont ni le thé ni le vin ne peuvent se passer.

L'intérêt de ce dialogue est qu'il établit nettement le moment où le thé s'est imposé comme une boisson aussi populaire que le vin, pas seulement au sein de

l'élite, mais également dans les milieux urbains qui appréciaient ce type de littérature.

EN RÉSUMÉ

Le thé est probablement connu en Chine depuis le IIe ou le IIIe siècle av. J.-C., période qui correspond à la dynastie Han. Mais l'usage en est essentiellement médicinal et le thé est confondu avec les autres plantes de la pharmacopée, comme en témoigne l'usage indifférencié des mêmes idéogrammes pour des plantes différentes. C'est seulement au moment de la dynastie Tang, dans les années 750-760 apr. J.-C., qu'un usage récréatif du thé se fait jour.

Boisson prisée par la hiérarchie bouddhiste qui y voit une alternative au vin comme instrument de socialisation avec la société laïque, le thé bénéficie également d'une campagne de promotion en grand style dont l'architecte est l'auteur du *Classique du thé*, le premier livre consacré à cette boisson. Lu Yu est un lettré dans la mouvance du taoïsme et du bouddhisme, fortement encouragé dans son travail par des cercles gouvernementaux intéressés au développement du thé comme alternative au vin et

à l’alcool après la période fortement troublée de la révolte d’An Lushan qui a failli emporter l’Empire.

La consommation du thé s’impose d’abord dans les cercles des lettrés avant de marquer la société chinoise en profondeur.

Chapitre 2
La civilisation du thé dans la Chine médiévale

DANS CE CHAPITRE :

- **L'industrie de la porcelaine**
- **Une nouvelle manière de déguster le thé : le *dian cha***
- **Thé contre cheval**
- **L'infusion**

L'histoire du thé n'est pas seulement celle d'une boisson. Elle est également celle d'une civilisation matérielle qui s'est développée car le thé est devenu la première boisson consommée en Chine dès la dynastie des Tang.

Passée au rang de proverbe, l'expression *les sept nécessités* énumère les sept produits dont on ne peut se passer dans la vie quotidienne. Elle provient d'une phrase tirée d'un livre rédigé vers 1147 par un petit fonctionnaire, Meng Yuanlao, le *Dongjing Menghua lu* ou *Ancienne capitale, description d'un rêve de splendeur* et qui a été beaucoup imité par la suite :

> *Sept choses dont on ne peut se passer (littéralement : pour ouvrir la porte) : le bois à brûler, le riz, l'huile, le sel, la sauce de soja, le vinaigre et le thé.*

Le thé faisant partie des nécessités de tous les jours, toute une économie s'est développée autour de sa consommation, qui a marqué durablement la civilisation chinoise.

L'industrie de la céramique et de la porcelaine

C'est notamment dans le domaine de la céramique que l'impact de la généralisation du thé apparaît comme le plus évident. En effet, les principaux centres de production de céramique, à une échelle quasi industrielle, naissent sous la dynastie Tang et prennent vraiment leur essor sous les Song, deux cents ans après. C'est également à l'époque des Tang que la porcelaine, dont certains centres chinois maîtrisaient la technique depuis au moins le Ier siècle av. J.-C., devient un produit d'exportation à destination notamment des régions d'Asie centrale. Ces céramiques se distinguent les unes des autres par les techniques employées, d'où résultent des styles différents mais, sur chaque site, le caractère massif de la production ne laisse aucun doute. Une grande partie de ces centres sont encore en activité (voir chapitre 9).

- **Les fours de Yaozhou**, installés pendant la dynastie Tang dans la province du Shaanxi au nord-ouest de la Chine, produisent une poterie dite *céladon* ou *qingci* à la glaçure d'un vert transparent (voir cahier photos).
- **Les fours de Longguan**, dans la province du Zhejiang, produisent également du céladon et comptent, entre le XIIe et le XVIe siècle, plus de deux cents unités de production fonctionnant à plein régime.

» **Les fours de Jian**, situés dans le Fujian et actifs entre la période des Song et celle des Ming, produisent spécifiquement des bols pour le thé, les bols (voir cahier photos) de Jian, un style de céramique aux glaçures noires décorée de vernis aux noms poétiques : en écailles de tortue, en fourrure de lièvre, en gouttes d'huile, en plumes de perdrix. Plus connus aujourd'hui sous leur nom japonais de *tenmoku* en raison de la vogue que ce style va connaître dans l'archipel à partir du XIV^{e} siècle, ces décors des bols de Jian aux tonalités sombres sont particulièrement bien adaptés par leurs couleurs au « thé battu » qui, à l'époque des Song, remplace le thé « bouilli » que connaissait Lu Yu (voir ci-dessous).

» **Les fours de Cizhou**, créés à l'époque des Song du Nord dans la province septentrionale du Hebei et dont certains sites sont toujours en activité de nos jours, fabriquent en masse des grès utilitaires aux décors peints en noir ou en brun sur des fonds (ou engobes) blancs. Cizhou est le premier centre chinois à adopter cette technique au lieu des décors moulés ou incisés qui prédominaient auparavant en Chine. Les objets liés à la consommation du thé tiennent une place importante dans leur production, notamment des bols et des théières à bec court (voir cahier photos).

- **Les fours de Ding**, situés également dans le Hebei, produisent un grès porcelaineux de couleur ivoire dont la délicatesse aura la faveur à la cour des Song du Nord et dont la production se poursuivra encore sous les dynasties Jin et Yuan.
- **Les fours de Jingdezhen**, dans la province du Jiangxi, d'abord spécialisés à l'époque des Song dans la porcelaine de style blanc bleuâtre ou *qingbai*, prennent une importance quasi industrielle durant la dynastie Yuan avec le développement des porcelaines bleu et blanc (connus en chinois sous le nom de *qinghua des Yuan* qui sont massivement exportés vers le Proche et le Moyen-Orient). Passés sous contrôle impérial à partir de la dynastie des Ming, les fours de Jingdezhen s'organisent selon une logique de travail à la chaîne, employant à leur apogée plus de 18 000 familles de potiers. En même temps, toutes les innovations techniques que connaîtra la céramique chinoise entre le XIV^{e} et le XIX^{e} siècle tirent désormais leur origine de ce centre de production devenu capitale de la porcelaine chinoise. Jingdezhen en est, encore aujourd'hui, l'un des centres les plus importants.
- **Les fours de Jun**, créés à l'époque des Song dans le Henan, au centre de la Chine, produisent un style de céladon très apprécié à l'époque comme on peut en juger par ce proverbe :

L’or a un prix fixe, la porcelaine de Jun n’a pas de prix.

Sa caractéristique est d’être d’un bleu profond nimbé de blanc grâce à l’ajout de cendres de paille dans la couverture. De même, c’est dans ces fours que fut utilisé pour la première fois de l’oxyde de cuivre au lieu d’oxyde de fer, donnant à la couverture un aspect vitrifié qui en faisait tout le prix. La production de ce type de céramique s’est disséminée dans au moins une centaine de fours de la région et a perduré jusqu’à la dynastie Yuan. Une production artisanale de porcelaine de Jun a repris récemment dans la ville de Yuzhou, son centre historique.

- **Les fours de Yixing**, dans la province du Jiangsu dont l’existence est attestée depuis les Song, se spécialisent dans une production en argile de grès non verni qui va prendre une importance particulière à partir du moment où la pratique du thé infusé se substituera à celle du thé battu, au début de la dynastie Ming, au XIVe siècle. Cette production est toujours active aujourd’hui, spécialisée notamment dans la production de théières.

Une nouvelle manière de

déguster le thé : le *dian cha*

Entre la fin de la dynastie Tang en 907 et le début de la dynastie Song en 960, la consommation du thé évolue vers des pratiques de plus en plus sophistiquées. Lu Yu avait défini un standard consistant à faire bouillir les feuilles de thé sans les mélanger avec d'autres ingrédients (voir chapitre 1). À l'époque des Song, les Chinois vont prendre l'habitude de moudre les feuilles de thé et de les transformer en poudre, le *mo cha* (le mot évoluera en japonais et nous a été transmis sous sa forme nippone, *matcha*).

Le disque du dragon

Le thé, à commencer par le *gongfu cha*, ou thé de tribut offert à l'empereur, est pressé en *tuan cha* ou « gâteaux de thé ». Ceux destinés à la cour impériale ayant la surface délicatement gravée de figures de dragons ou de phénix, ces gâteaux de thé portent le nom générique de *long tuan feng bing* ou « disque du dragon, galette du phénix ». L'accès à ces thés de grande qualité était probablement réservé à ceux qui avaient les moyens de se les offrir, comme en témoigne par exemple Ouyang Xiu (1007-1072), fonctionnaire et homme de lettres des Song du Nord, dans ce poème « composé en goûtant du thé provenant du Fujian » écrit pour remercier un ami de son cadeau :

> *Ce* [thé de] *tribut porte une paire de phénix en signe d'exception.*

Mais le même écrivain, dans ses *Notes du retour aux champs*, rédigé en 1071 à son retour d'exil de la cour, nous informe également que cette forme de galette (mais sans le phénix et le dragon) est devenue la norme à l'époque des Song parmi les gens du commun :

> *Ce paquet de thé n'est pas onéreux comme, oh ! le phénix et le dragon. Je parle de simples gâteaux de thé dont le paquet de*

huit galettes ordinaires pèse 500 grammes.

Le mode de préparation

Ce nouveau « packaging » donne lieu à un mode de préparation qui s'impose définitivement aux X^e^-XI^e^ siècles et que les Chinois nomment *dian cha*, ou « pointer le thé ». Il ne s'agit pas vraiment d'une cérémonie ou d'un rituel comme on a tendance à décrire cette méthode aujourd'hui, mais d'une forme de dégustation qui peut prendre des aspects aussi bien religieux que ludiques et garantit que le thé sera consommé dans les meilleures conditions.

Il faut d'abord faire chauffer délicatement la surface de la galette de thé pour en détacher les feuilles comprimées et les réduire ensuite en poudre dans un mortier. On met le *mo cha*, ou poudre de thé, dans un bol et on verse dessus une petite quantité d'eau au point d'ébullition, de manière à former une pâte que l'on remue au moyen d'une balayette en bambou, le *chazhou*. C'est cet instrument, mis au point par les Chinois que les Japonais appellent *chasen* et qui commence également à être connu en Occident sous ce nom. On obtient ainsi peu à peu un liquide émulsionné et dont la mousse fait tout le prix. Les hommes de lettres chinois de l'époque des Song qualifient cette mousse de *bai se tang hua* ou « soupe à la fleur blanche » décrivant la dégustation comme le fait de *yao zhan* ou « mordre dans la lumière [de la lampe à huile] ».

L'art du *dian cha* a dû coexister pendant assez longtemps avec les méthodes de préparation du thé datant de la période antérieure, comme le porridge à base de thé dont Lu Yu condamnait la pratique et la méthode dont il avait lui-même fait la promotion (voir chapitre 1).

Le *dian cha* a cependant prospéré en dehors de la cour impériale en se répandant notamment dans deux secteurs : les complexes bouddhistes de l'école *chan* et les milieux urbains, surtout les deux capitales des Song, Bianjing, l'actuelle Kaifeng, puis Lin'an,

l’actuelle Hangzhou, les deux villes comptant au moins un million d’habitants chacune à l’époque.

La voie du ciel…

Les indices de l’importance du *dian cha* dans l’organisation de la vie monastique des monastères bouddhistes de l’école *chan* abondent. L’expression avoir le *cha sanmei* ou S*amâdhi* du thé – le *Samâdhi* désignant dans la doctrine *chan* une forme de renoncement à toute pensée logique, condition de l’éveil ou illumination – apparaît ainsi dans un poème de Su Shi, *Envoyé à Maître Qian de Nanping* :

> *Un homme de la Voie est descendu du mont Nanping,*
>
> *Je suis venu examiner cette main qui a le Samâdhi du thé.*

Cha sanmei désigne l’habileté à réussir le *dian cha* mais prend aussi une dimension mystique.

Les *Règles de pureté des monastères chan* édictées en 1103 par l’un des patriarches de cette tradition, le moine Changlu Zongze, comprend de nombreuses dispositions liées à l’utilisation du thé. Il préconise ainsi la mise en place d’un *cha gu*, ou gong du thé, à l’angle nord-ouest des sanctuaires, au rythme duquel est expliqué la loi bouddhique, leçon elle-même accompagnée d’une consommation importante de thé, d’où le nom de cet instrument de musique. En outre, chaque monastère doit posséder son *cha tang*, ou salle de thé. Un *cha tou*, ou diacre du thé, veille à la cérémonie du *dian cha* quasi homophone de l’expression « pointer le thé » mais qui signifie « offrande de thé ». En conséquence, la plantation et la culture des théiers sont considérées comme des pratiques religieuses, de même que la cueillette. Enfin, l’illumination se définit par trois mouvements : *chi cha, zhen zhong, xie*, ce qui veut dire *absorber du thé, ressentir l’illumination, rester en paix*.

… et la voie du jeu

À côté de cette dimension métaphysique, le *dian cha* est surtout l'occasion de divertissements et de compétitions (souvent accompagnées de paris, nous sommes en Chine !).

Parmi les plus populaires, le *doucha*, ou combat du thé, met aux prises plusieurs participants qui jugent de la qualité du *qingming cha*, le thé dont les feuilles sont cueillies au début du printemps, issu généralement de la cueillette dite *cueillette impériale* (voir chapitre 6). La compétition porte également sur le mélange d'eau bouillante et de poudre de thé dont la couleur doit tirer le plus possible vers le blanc, la couleur favorite des Chinois à l'époque des Song. Enfin, en mélangeant le thé avec le *chazhou*, chaque compétiteur s'efforce de créer une mousse qui adhère le plus longtemps possible aux parois du bol. C'est celui dont le thé a la couleur la plus pâle et dont la mousse est la plus persistante qui emporte le prix.

Ces jeux d'experts, très appréciés à la Cour, comme en témoigne la description qu'en donne l'empereur Huizong des Song dans son *Traité du thé*, rencontrent très vite les faveurs d'autres milieux, à commencer par celui des marchands de thé, une corporation en pleine expansion durant la dynastie Song et qui a adopté Lu Yu comme son saint patron. Un bon exemple de cette mode est donné par une peinture sur soie attribuée à Liu Songnian (1174-1224), l'un des plus grands peintres chinois de l'époque des Song, et qui montre un groupe de marchands de thé ambulants avec tout leur attirail en train de jouer, hilares, au *dou cha* dans le plus parfait débraillé.

HUIZONG, L'EMPEREUR, FOU DE THÉ

Pour avoir été trop expert en *dian cha*, mais aussi trop engagé dans sa passion pour les beaux-arts, et de manière générale dans la culture d'un art de vivre si raffiné qu'il lui en faisait perdre le sens des réalités, le dernier empereur des Song du Nord, Huizong (empereur de 1100 à 1126) a perdu son trône. Du moins c'est ce que prétend l'historiographie chinoise traditionnelle…

Empereur à 18 ans, Huizong consacra la plus grande partie de son temps à la pratique de la peinture, de la calligraphie et de la poésie qu'il fut le premier artiste chinois à réunir en une seule œuvre, montrant par là sa maîtrise des trois arts fondamentaux de l'époque, un genre qu'il a fondé et qui s'est perpétué en Chine sous le nom de *san jue*, les trois perfections.

Perfectionniste, l'empereur Huizong le fut aussi dans le domaine du thé, au point de rédiger lui-même un traité qui fait toujours autorité, le *Da Guan Cha Lun* ou *Commentaires sur des observations profondes à propos du thé*, où il livre une description quasi encyclopédique du monde du thé de son époque, depuis la culture des jardins de thé jusqu'à l'art de préparer le thé et les critères pour déterminer la préparation la plus réussie. Rédigé entre 1107 et 1110, cet ouvrage montre à quel point l'empereur était engagé dans la poursuite d'une

passion qui devait lui laisser peu de temps pour s'occuper des problèmes de l'Empire.

Celui-ci n'en manquait pas, pourtant, à commencer par la pression des barbares au nord, d'abord les Liao puis les Jurchen dont les armées, profitant d'un affaiblissement du pouvoir central chinois, finirent par s'emparer de la capitale Bianjing (aujourd'hui Kaifeng) et fonder leur propre dynastie, celle des Jin, en 1127.

Huizong, qui avait abdiqué un an auparavant, fut emmené en captivité, forcé de rendre hommage aux ancêtres de ses geôliers – une humiliation terrible dans le système de pensée chinoise – et pour comble de honte, affublé du titre humiliant de *hun de gong*, le duc abruti.

L'amour du thé (et des beaux-arts) avait mené l'empereur à sa perte.

Thé contre cheval

Quasiment dès son apparition, le thé est devenu l'un des éléments de la géostratégie chinoise. En effet, les peuples de la steppe – Turcs orientaux, Mongols, Tibétains – qui entouraient la Chine se sont révélés très vite, eux aussi, de grands amateurs de thé. Les théières en cuivre ou en argent et tous les ustensiles produits en Chine à partir du x^{e} siècle sont destinés à ces marchés qui privilégient la consommation du thé sous forme de gâteaux

pressés, dont les feuilles, émiettées, sont mélangées à du beurre de yak au Tibet ou du lait de jument chez les peuples des steppes.

Peuples de nomades contre peuples sédentaires

La politique internationale de la Chine a toujours été structurée par l'opposition entre peuples nomades de la steppe et peuples sédentaires (principalement les Chinois), peuples d'éleveurs et peuples d'agriculteurs. Cette opposition date de l'apparition des archers à cheval *xiongnu* connus en Occident sous le nom de Huns, face aux armées de la dynastie des Qin au IIIe siècle avant J.-C. Avec la Grande Muraille, dont la construction s'est étalée sur vingt siècles, du IIIe avant J.-C. jusqu'au XVIIe de notre ère, les Chinois ont tenté de se mettre à l'abri des invasions de ces hordes de cavaliers. Mais, périodiquement aussi, le pouvoir central s'est effondré sous les coups de boutoir de ces redoutables guerriers dont la supériorité militaire résidait dans l'usage massif de la cavalerie. Au moins deux dynasties étrangères pérennes ont ainsi régné sur l'ensemble de la Chine, la dynastie des Yuan ou Mongols entre le XIIIe et le XIVe siècle et celle des Qing ou mandchous entre le XVIIe siècle et le début du XXe siècle.

Pour s'assurer à bon compte de leur propre cavalerie, les Chinois ont passé périodiquement des alliances avec telle ou telle tribu, au risque de faire rentrer le loup dans la bergerie. Ils « divisent pour régner » et parviennent même à dominer temporairement ces nomades.

Ainsi, à l'époque des Tang, l'empereur Taizong, qui règne de 626 à 649 reçoit en 630 le titre de *Kakhan Céleste* après avoir soumis les *Xiongnu*, les Ouïghours et les autres tribus de Turcs orientaux. À cette époque, la cavalerie des Tang compte peut-être 350 000 chevaux et Tang Taizong, le maître de la steppe, soumet non seulement les tribus de Turcs orientaux, mais les

tribus mongoles, tibétaines, et également l'adversaire coréen grâce à cette armée de cavaliers.

Un commerce stratégique

En revanche, la dynastie Song hérite d'une Chine amputée des territoires situés au nord du pays, contrôlées par les peuples mongols Khitan et Tangoute qui ont fondé respectivement les dynasties Liao et *Xi Xia*, ou Xia occidentaux, privant du même coup les Chinois de l'accès à la steppe et à ses précieux chevaux. Les Song se tournent alors vers l'actuelle province du Qinghai sur les plateaux tibétains et établissent des liens commerciaux avec une confédération tibétaine à qui ils achètent les chevaux dont ils ont besoin et qu'ils ne peuvent élever sur leurs propres terres vouées exclusivement à l'agriculture rizicole et céréalière.

Devant le coût de ces échanges, les Song cherchent à procéder par voie de troc à partir des productions des provinces adjacentes qu'ils contrôlent. C'est ainsi que l'économie de la province du Sichuan, entre 960 et 1070, est de plus en plus happée dans ce cycle d'échanges, d'abord mise à contribution pour son importante production de soie, puis se spécialisant dans la production de thé compressé destiné à alimenter le marché tibétain en échange de la fourniture de chevaux.

En 1074, le *chamasi*, ou Agence thé contre chevaux, est établie à Chengdu, dans le Sichuan, et reçoit mission de procurer aux troupes chinoises les chevaux dont elles ont besoin pour s'équiper. Ce monopole étatique – supprimé sous la dynastie mongole des Yuan qui n'avait aucune difficulté d'approvisionnement en chevaux – sera rétabli au XIV^{e} siècle sous la dynastie Ming et ne sera aboli qu'en 1705 par la dynastie mandchoue, le thé ayant prouvé combien il était central dans la politique de défense et de sécurité mise en place par la Chine.

Et le thé devint feuilles

Après la conquête de la Chine par les Mongols, la dynastie qui s'installe au pouvoir reste profondément attachée à ce qui la différencie des Chinois de souche. Sous le règne de Kubilaï Khan (khan des Mongols puis empereur de Chine de 1260 à 1294), un système de division de la population en castes est mis en place avec les Mongols au sommet, puis les *Semu*, ou *Ge se ming mu*, mot à mot « personnes de toutes sortes » regroupant tous les peuples non chinois de l'empire, puis tout en bas de cette pyramide, les Chinois proprement dits. Ce système qui garantit le maintien des conquérants au sommet de la société va aussi les empêcher de s'intégrer tout à fait à la société chinoise et de comprendre ses préoccupations.

En même temps, le refus des Mongols de se fondre dans la société chinoise laisse à leurs sujets une grande autonomie pour organiser leur vie à leur guise et, paradoxalement, cette période correspond à un épanouissement certain dans tous les domaines culturels, mais aussi commerciaux et économiques, de la vie en Chine.

En ce qui concerne le thé, les procédures de dégustation en vogue à la cour impériale sous les Song font place à une approche moins formelle et il est certain que la consommation du thé par décoction de feuilles (au lieu de broyer le thé compressé pour en faire de la poudre) apparaît à cette époque. On en a une indication dans les écrits du lettré Ye Zixi qui indique dans son *Compendium des végétaux* paru en 1378, soit dix ans seulement après la fin de la dynastie mongole :

> *Les gens ont cessé d'utiliser le thé en poudre du Jiangxi, le thé en feuilles est partout.*

Précisant, même :

> *Qui cherche l'art de vivre le plus raffiné, il le trouvera avec le thé de Chine en feuilles, la porcelaine et les étoffes de soie qui sont ce que le monde a de meilleur à offrir.*

Il témoigne ainsi d'un changement radical du goût avant même que l'empereur Hongwu, fondateur de la dynastie Ming, n'impose

en 1391 la livraison du thé de tribut en feuilles et non plus en galettes de thé compressé comme c'était l'usage depuis la période des Song. On a beaucoup glosé sur cette décision, la mettant sur le compte des origines paysannes de Hongwu qui n'aurait pas eu la sophistication nécessaire pour apprécier le *mo cha* (thé en poudre), ou encore sur des motivations fiscales, mais il semble bien que l'évolution antérieure des pratiques de dégustation ait motivé ce changement qui prenait acte d'un fait déjà accompli depuis longtemps au sein de la société chinoise.

LE GRAND EXCENTRIQUE DES MING

La meilleure description du *dian cha* tel qu'il était pratiqué à l'époque de la dynastie Song se trouve paradoxalement dans le *Cha Pu*, ou *Manuel de thé* rédigé en 1440 par Zhu Quan, prince de Ning (1378 – 1448) connu également sous le surnom de *Da Ming si shi*, « Grand excentrique des Ming », en raison de sa recherche forcenée de l'immortalité par les voies du taoïsme. Paradoxalement, car Zhu Quan était le 18^{e} fils de Hongwu qui entérina par son décret de 1391 l'abandon à la cour impériale du thé en poudre. Zhu Quan devait paraître deux fois excentrique aux yeux de ses contemporains, lui qui continuait à perpétrer une manière de déguster le thé qui était largement passée de mode depuis plus de cinquante ans…

L'essentiel

EN RÉSUMÉ

Le thé se popularise en Chine sous les dynasties Song, Yuan et Ming, entre le XI^{e} et le XIV^{e} siècle. En même temps se développe toute une industrie de la céramique qui accompagne et soutient ce développement.

Les Chinois passent de la dégustation du thé en bouillie à celle du thé en poudre à l'époque des Song, puis du thé en poudre au thé en feuilles à la fin de la dynastie Yuan, mettant ainsi au point toutes les techniques de décoction et d'infusion qui seront reprises d'un côté par les Japonais, de l'autre par les Occidentaux.

Le thé entre définitivement dans la culture chinoise durant cette période, suscitant également la création de cérémonies et de jeux de dégustation et inspirant les peintres et les poètes.

Chapitre 3
Et le thé arriva au Japon

DANS CE CHAPITRE :

- **La conversion du Japon au bouddhisme… et au thé**
- **Le *chanoyu* et la politique**
- **Le thé et les chrétiens du Japon**
- **Le contre-exemple coréen**

Le Japon joue un rôle crucial dans l'histoire du thé dans le monde car c'est le premier pays, en dehors de la Chine, à avoir adapté la boisson à ses coutumes nationales et à l'avoir intégré à sa culture. L'adoption du bouddhisme comme deuxième religion nationale, après le shintoïsme, a été primordiale dans cette adoption. Mais les Japonais ont également contribué à la culture du thé en inventant tout un cérémonial quasi religieux qui était absent de la manière dont les Chinois mettaient en scène la dégustation du thé, même dans les monastères.

La conversion du Japon au bouddhisme… et au thé

Les relations du Japon avec la Chine datent du début du VII^{e} siècle apr. J.-C., de 608 exactement, quand un envoyé de l'impératrice Suiko, le diplomate Ono no Imoko, parvient à la cour de

l’empereur Yang et lui remet une lettre à l’intitulé encore fameux de nos jours :

> *Le fils du ciel de l’empire où le soleil se couche adresse ses vœux de bonne santé au fils du ciel de l’empire où le soleil se lève.*

Malgré l’affront, nul souverain en Asie ne pouvant se targuer d’être « fils du ciel » à l’exception du maître de la Chine, l’empereur Yang accepte l’alliance de ce lointain pays (un bras de mer de près de 800 km sépare le Japon de la Chine, alors qu’il n’est que de 150 km entre le Japon et la Corée). Les relations culturelles se développèrent alors à vive allure – dans le sens Chine-Japon, l’influence japonaise sur la Chine étant quasi nulle – avec l’adoption par les Japonais de l’écriture idéogrammatique chinoise, des principes politiques et moraux du confucianisme et le développement du bouddhisme dans l’archipel.

À leur apogée, durant la dynastie des Tang au VIII^{e} siècle, ces relations se traduisirent par l’envoi de treize délégations japonaises chargées de recueillir le maximum de savoir dans tous les domaines. Les membres de ces délégations, connues en japonais sous le nom de *Kentō-shi*, ou *mandés*, restaient pas loin de dix ans sur place, et parfois plus, dans le but de se perfectionner et de devenir « pareils à des Chinois ».

Le thé a été introduit au Japon à cette époque, qui correspond aux débuts de la dynastie Heian (794-1185) quand certains moines bouddhistes envoyés en Chine pour s’y former et en ramener les textes sacrés, reviennent avec des graines de thé qu’ils plantaient dans l’enceinte de leurs monastères.

Mais le bouddhisme est alors au Japon une religion ésotérique destinée seulement à éclairer l’élite impériale, sans impact sur les autres classes de la société et la consommation du thé reste réservée aux empereurs et à leur entourage ainsi qu’aux plus hautes instances de la hiérarchie bouddhique.

Le thé est zen

Les missions diplomatiques sont interrompues à la fin du IXe siècle devant la montée des troubles en Chine, et les liens ne reprennent que durant la période de Kamakura, à la fin du XIIe siècle. De nouveau, des moines bouddhistes partent pour la Chine et en ramènent les derniers enseignements, dont ceux de l'école *chan* qui, minoritaire en Chine, va connaître un rapide développement au Japon sous le nom d'école *zen* car elle correspond à la vision à la fois élitaire et rustique des *bushi* ou *samouraï*, les hommes de guerre du gouvernement shogunal. Ce sont aux apôtres de cette école, et notamment au fondateur de l'école, Myōan Eisai, que l'on doit l'introduction du thé à une grande échelle au Japon, car son utilisation, en lien avec la pratique de la méditation, en faisait, du même coup, une boisson beaucoup plus répandue.

Tenant compte de cette origine, un proverbe japonais ne dit-il pas d'ailleurs :

Le thé et le zen ont la même saveur.

Les Chinois élaborent à cette époque le *mo cha* dont la tradition va se perdre en Chine au moment de l'obligation faite par le premier empereur de la dynastie Ming de consommer du thé seulement en feuilles (voir chapitre 2). Au Japon, en revanche ce style de fabrication va perdurer sous le nom de *matcha* (voir cahier photos) et servir de support au développement du *chanoyu*, la cérémonie du thé japonaise (voir chapitre 15).

LE MISSIONNAIRE DU THÉ

Myōan Eisai fait partie de cette vague de moines bouddhistes japonais, plus d'une centaine à l'époque

de la dynastie des Song du Sud (1127-1279) et du shogunat Kamakura (1185-1333), qui ont renoué le contact avec la civilisation chinoise alors que les liens entre les deux empires étaient au point mort. En effet, la chute de la dynastie Tang d'abord, le développement de la piraterie japonaise en mer de Chine ensuite, et enfin, la nécessité pour le Japon de « digérer » les acquis civilisationnels empruntés à la Chine entre le VII^{e} et le IX^{e} siècle ont conduit progressivement le pays à se refermer une première fois sur lui-même.

Myōan Eisai a donc effectué deux voyages en Chine : en 1168 et 1187, dans une tentative infructueuse de rejoindre l'Inde. Il fut initié au bouddhisme *chan* ou *zen* en japonais, dans la version développée deux siècles auparavant par le maître chinois Lin ji, un patriarche connu au Japon sous le nom de *Rinzai*. De retour au Japon en 1191, Myōan Eisai créée donc l'école *Rinzai* tout en restant attaché au courant principal du bouddhisme japonais de l'époque, la secte Tendai.

En même temps, il rapporte la pratique du thé qui est un élément central de la méditation dans les monastères *chan*. Il s'en fait le propagateur dans les milieux de guerriers samouraïs, en diffusant un traité qui est le premier ouvrage japonais consacré au thé, le *Kissa yōjōki*, ou *Garder la santé en buvant du*

thé. Comme son titre l'indique, cet écrit insiste surtout sur les bienfaits de la boisson, la présentant comme un remède souverain, notamment contre le diabète et d'autres maladies.

Myōan Eisai avait rapporté de son séjour en Chine deux paquets de graines de théiers. Ces graines furent plantées à l'extrême sud du Japon, dans l'actuelle province de Saga, sur le mont Seburi connu pour avoir été un lieu de retraite de plusieurs grands patriarches du bouddhisme japonais. Eisai donna aussi des graines à Myoe, l'abbé du temple de Kōzan-ji dans la région de Kyoto, qui initia ainsi la culture du thé sur l'île principale d'Honshu.

De ce point de vue, Myōan Eisai peut être considéré comme le père du thé au Japon.

Le *chanoyu* et la politique

En dehors des monastères bouddhistes, une culture du thé qu'on peut qualifier de laïque se développe tout au long du Moyen Âge japonais, surtout dans les milieux aristocratiques sous forme de passe-temps et de jeux, comme le *tōcha*, où les participants font valoir leur expertise et leur goût (voir encadré ci-après).

Ces jeux autour du thé sont souvent associés à d'autres divertissements centrés autour de la création poétique à plusieurs, le *renga*, de l'appréciation de l'encens, le *kumikō* ou *kōdō*, ou encore le *genjikō*, un jeu d'identification des parfums liés à des épisodes du roman *Le Dit du Genji*, et enfin l'art d'arranger les fleurs, l'*ikebana*.

LE *TŌCHA*, OU JEU DE LA DÉGUSTATION DU THÉ À L'AVEUGLE

Le *tōcha* consiste à déguster du thé à l'aveugle et à deviner la région dont il est originaire. Il donna lieu peu à peu à des dépenses extravagantes car il était l'occasion de paris et de récompenses distribuées à ceux qui arrivaient à deviner correctement l'origine des thés qu'ils goûtaient.

En réaction, des lois somptuaires furent prises pour bannir ce jeu et les shoguns Ashikaga (1336-1573) firent alors la promotion d'une nouvelle forme de dégustation, le *chanoyu*, ou cérémonie du thé, qualifiée de *wabi-cha*, « thé du pauvre » ou « thé modeste » en raison de son esthétique sobre et dépouillée qui s'opposait clairement à celle du *tōcha*.

L'invention de la cérémonie du thé

Les excès auxquels donnent lieu ces jeux durant le shogunat des Ashikaga incitent le huitième d'entre eux, Ashikaga Yoshimasa, *shōgun* de 1449 à 1473, à promouvoir une nouvelle approche de la dégustation du thé, plus cérémonielle et inspirée de la méthode en vigueur à l'intérieur des monastères de l'école *zen*. Retiré du pouvoir, Ashikaga Yoshimasa continue à tirer les rênes en coulisses depuis son palais situé à l'est de Kyoto et qui, après sa mort, deviendra le *Ginkaku-ji*, le temple au pavillon d'argent.

C’est là qu’il lance le grand mouvement culturel connu sous le nom de *Higashiyama Bunka*, ou « Culture de la Montagne de l’Est » en raison de l’emplacement de la villa du *shōgun* retiré. Ainsi, entre 1473 et 1490, le Japon verra l’éclosion des formes d’art les plus originales de la période, tels le théâtre *Nô*, la technique du lavis à l’encre de Chine, ou *sumi-e*, l’*ikebana*, le *nihon teien*, ou architecture de jardins à la japonaise, et le *chadō*, ou voie du thé.

Les premiers maîtres du *chadō* sont le peintre et poète Nōami (-1471) et son disciple, le moine Murata Jukō (1423-1502). Nōami est l’intendant des trésors du *shōgun* et, à ce titre, il gère sa collection d’objets d’art en provenance de Chine, dont des céramiques pour le thé. L’exposition de ses trésors par l’hôte qui organise le *chanoyu* s’intégrera dès lors au protocole de la cérémonie qu’il met au point. On pense que, à sa mort, Murata Jukō est devenu à son tour maître de thé d’Ashikaga Yoshimasa et qu’il a exercé le *chanoyu* dans l’un des pavillons du palais, le *Tōgudō*. C’est là que le *shōgun* retiré a fait installer, pour la première fois au Japon, une salle de réception à tatamis ou *shoin* qui servira de modèle, par la suite, aux lieux où se déroulent la cérémonie du thé (voir chapitre 15).

Le *wabi-cha*

Le moine Murata Jukō est à l’origine du *wabi-cha*, un style de cérémonie du thé qui récuse le luxe des *karamono*, les objets d’art chinois, pour favoriser l’utilisation de *wamono*, des céramiques d’origine locale ou même coréenne, plus humbles, mais dont la valeur s’accroît du fait qu’elles ont appartenu à des personnalités importantes dans le monde du *chanoyu*. Il s’inspire en même temps de toute l’esthétique *wabi-sabi*, fondée sur la simplicité, l’imperfection ou le caractère même des œuvres qui représente alors une tendance importante au Japon dans les domaines de la poésie, des arts plastiques et des arts décoratifs (voir chapitre 15 et cahier photos).

Le *chanoyu* comme instrument diplomatique

Le goût du *wabi-sabi* marque alors fortement la société japonaise et des milieux aristocratiques et guerriers. Il se répand rapidement dans une naissante classe de marchands à qui les guerres civiles incessantes ont permis de réaliser de rapides et spectaculaires fortunes. C'est le cas notamment des marchands de la ville autonome de Sakai qui, profitant de leur position dans la baie d'Osaka, monopolisent les échanges entre le Japon d'une part, la Chine et la Corée d'autre part, et commercent également avec les premiers navires portugais dont l'apparition au Japon date des années 1540.

Takeno Jōō (1502-1555) est le prototype de ces marchands indépendants qui vont profiter de leur richesse pour se constituer un patrimoine d'œuvres d'art et s'ériger en arbitre du goût, notamment dans le domaine du *chanoyu*. La rencontre de ces marchands avec les trois chefs de clans lancés dans les guerres pour la réunification du Japon va donner un nouvel élan à la diffusion de la cérémonie du thé.

En effet, ces figures de premier plan, Oda Nobunaga (1534-1582), Toyotomi Hideyoshi (1537-1598), puis Tokugawa Ieyasu (1543-1616), ont besoin d'hommes de confiance capables de négocier pour eux dans l'ombre. Les riches marchands, à commencer par ceux de Sakai, parce qu'ils n'appartiennent à aucun des clans en conflit, sont parfaits pour jouer ce rôle d'intermédiaires. Et le *wabi-cha* qu'ils pratiquent, à la faveur des discrètes rencontres organisées autour du *chanoyu*, constitue un instrument adapté à ce type de diplomatie. Des maîtres de thé originaires de Sakai comme Imai Sôkyû (1520-1593), Tsuda Sôgyu (?- mort en l59l), et Sen no Rikyū (voir ci-dessous), vont occuper cette position avantageuse, même si certains d'entre eux finiront par payer de leur vie la trop grande influence qu'ils exercent en politique. Sous les Tokugawa qui vont régner sur le Japon de 1603 à 1867, la

position sera de plus en plus occupée par des aristocrates appartenant à la clientèle des *shogun*s.

Les trois maisons de Sen

LE DESTIN TRAGIQUE (ET GLORIEUX) DE SEN NO RIKYŪ

De tous les maîtres de thé, Sen no Rikyū (1522 – 1591) est considéré, aujourd'hui encore, comme le plus influent à son époque et celui qui a laissé l'empreinte la plus féconde dans la culture japonaise. D'abord maître de thé pour Oda Nobunaga puis pour son successeur, Toyotomi Hideyoshi, Sen no Rikyū se voit confier des missions de plus en plus importantes.

En 1585, il est chargé d'organiser la cérémonie du thé que son maître donne en l'honneur de l'empereur Ôgimachi (empereur japonais qui règne de 1557 à 1586) au *Kyōto-gosho*, le palais impérial.

En 1587, Hideyoshi lui ordonne de mettre sur pied une cérémonie du thé de masse, devant réunir tous les amateurs et les collectionneurs japonais au sanctuaire shinto de Kyoto, le *Kitano Tenmangū*. Cette rencontre a lieu le 3 novembre et elle est connue sous le nom de *Kitano oo-chanoyu no kai* ou

« grande cérémonie du thé de Kitano ». Hideyoshi y déploie sa *Kogane no chashitsu*, ou « maison de thé dorée » (voir chapitre 15) ainsi que sa fabuleuse collection de céramiques chinoises, alors que Sen no Rikyū affiche ses préférences esthétiques pour le *wabi-cha* avec notamment des bols en céramique *raku-yaki* dont le style rustique contraste avec la magnificence étalée par Hideyoshi. La cérémonie qui devait durer dix jours s'arrête au premier soir après qu'Hideyoshi, mécontent, eut quitté la cérémonie.

En 1591, Hideyoshi ordonne à Sen no Rikyū de se soumettre au suicide rituel des samouraïs, le *seppuku.* Sen no Rikyū s'exécute le 21 avril, le jour de ses 70 ans. Le motif de cette condamnation reste obscur. On a parlé d'un différend esthétique sur la conception du *chanoyu*, du rôle du maître de thé dans une conspiration politique, ou encore de la statue à son effigie placée sur le seuil du monastère de l'école *zen* Daitoku-ji, ou *Temple de la grande vertu*, et devant lequel Hideyoshi ne supportait plus de passer.

Quoi qu'il en soit, entre le chef de guerre faisant étalage de son pouvoir et le maître de thé de plus en plus tenté par une pratique ascétique du *chanoyu*, les relations devaient être tendues, d'autant que Sen no Rikyū, dans son domaine, ne reconnaissait d'autre autorité que la sienne.

Les diverses lignées descendant de Sen no Rikyū vont fonder, au cours du XVII^e^ siècle, des écoles de cérémonie du thé destinées à perpétuer l'enseignement du maître et à le répandre dans de nouvelles catégories de la société japonaise. Notamment dans les cercles de marchands : les écoles Mushakōjisenke, Omotesenke et Urasenke, collectivement connues sous le nom de *san-Senke* ou les « trois maisons de Sen » du nom de Sen no Rikyū. Ces écoles se perpétuent de nos jours, avec d'autres institutions issues de traditions diverses, et elles ont particulièrement prospéré après la Seconde Guerre mondiale en s'ouvrant à un public féminin qui constitue aujourd'hui l'essentiel de leur clientèle (voir chapitre 16).

Le thé et les chrétiens du Japon

Les premiers Européens à avoir touché en 1542 le sol japonais ont été frappés de constater, entre autre bizarrerie, que les Japonais buvaient de « l'eau chaude ». Cependant, au fur et à mesure que les Portugais gagnaient en influence dans la société japonaise, les Jésuites notamment ont commencé à comprendre la fonction sociale qu'y occupait cette boisson.

Arrivé au Japon en 1579 en tant que visiteur de la Compagnie de Jésus, c'est-à-dire père supérieur, Alessandro Valignano (1539-1606) séjournera en tout trois fois dans l'archipel, assez longtemps pour écrire sous forme d'instructions un ouvrage, *Cérémonial pour les missionnaires au Japon*, recommandant la pratique du *chanoyu*. Il écrit ainsi que toutes les résidences jésuites doivent disposer d'une salle pour la cérémonie du thé, « l'absence de telles installations dans le style japonais risquant d'exposer les visiteurs à beaucoup de discourtoisies et d'affronts ». Et il détaille la manière dont le thé doit être servi et la cinquantaine d'ustensiles (avec leurs noms japonais) dont il faut disposer pour remplir cet office de manière satisfaisante.

Un autre jésuite, João Rodrigues dit « le traducteur » (1562-1633), arrivé à l'âge de 14 ans au Japon et pratiquant la cérémonie du thé à l'égal d'un Japonais, a probablement converti au christianisme un nombre significatif de pratiquants du *chanoyu* et notamment plusieurs disciples de Sen no Rikyū, tels Takayama Ukon (1552-1615), samouraï et *daimyo* connu également sous son nom de baptême, Dom Justo Takayama, ou encore Gamō Ujisato (1556-1595). Dans son ouvrage *Histoire de l'église du Japon*, Rodrigues consacre plusieurs chapitres à la cérémonie du thé dont il livre la première description en détail, soulignant notamment que son but est de « se complaire dans un dénuement austère et pur et se rapprocher d'une exhortation à maîtriser les désirs et les envies », une attitude dont le caractère essentiellement religieux ne pouvait manquer de lui échapper.

Il est certain que dans la période assez courte où les Jésuites ont été autorisés à rester au Japon et où s'est développée une communauté de plus de 100 000 convertis japonais – de 1549 à 1614, date de l'interdiction définitive du christianisme par le shogunat Tokugawa –, la cérémonie du thé a servi d'espace de dialogue inter-religieux entre les pratiquants du bouddhisme *zen*, les missionnaires chrétiens et leurs disciples japonais et que de profondes analogies ont même pu être remarquées, à ces occasions, entre le *chanoyu* et l'eucharistie.

Le contre-exemple coréen

Le lien historique entre le bouddhisme et le thé ressort également de ce qu'on pourrait appeler « le contre-exemple » coréen. Historiquement, le thé est entré en Corée à peu près à la même époque qu'au Japon et, de même, par le biais du bouddhisme. Cette religion a prospéré pendant tout le début du Moyen Âge coréen, la période dite du Royaume de Goryeo (918-1392), la première dynastie à avoir unifié le pays mais que la domination mongole a fini par discréditer.

À retenir

Le bouddhisme est alors considéré comme religion d'État mais il entre en décadence en même temps que la dynastie et pour les mêmes raisons, avec un fort développement de la corruption provoquant dans les milieux « patriotes » l'émergence d'un sentiment anticlérical influencé par le confucianisme. Le thé, dont la consommation est associée au bouddhisme, en vient à être vu comme une boisson « étrangère » au sentiment national coréen, et quand le nouveau royaume de Joseon s'impose, en 1392, des persécutions sévères s'abattent sur le bouddhisme, entraînant un quasi-abandon de la culture et de la fabrication du thé.

Le nombre de monastères passe de plusieurs centaines à trente-sept en quelques décennies, les biens du clergé sont confisqués, nombre de moines et de nonnes sont forcés de se défroquer, et interdiction leur est faite d'entrer dans les villes. Le bouddhisme ne retrouve un peu d'espace dans la société coréenne qu'à la faveur d'une guérilla menée par des moines – l'*Uibyeon*g ou armée des Justes – pour repousser l'invasion de la Corée par le Japon, entre 1592 et 1598. Cependant, les principales restrictions touchant le bouddhisme restent en vigueur jusqu'en 1870. Dès lors, la production et la consommation du thé se voient confinées aux trente-sept monastères autorisés, le thé n'étant utilisé dans le pays qu'à des fins cultuelles, comme aide à la pratique de la méditation, à l'exception de tout autre usage.

Cela explique que le thé occupe une place si minuscule dans la culture coréenne et que ce sont les infusions de toutes sortes qui tiennent le premier rang, aujourd'hui encore, dans la vie quotidienne des Coréens. Le bouddhisme, en étant rejeté, a provoqué dans sa chute la marginalisation du thé en Corée.

Portrait

LE MARTYRE DU PÈRE DU THÉ CORÉEN

Hanjae Yi Mok (1471-1498) est un jeune aristocrate coréen d'une lignée royale qui fut exécuté à l'âge de 27 ans lors d'une des nombreuses purges qui marquèrent les débuts troublés de la dynastie Joseon. Il est l'auteur du premier ouvrage coréen consacré au thé, le *Ch'abu*, ou *Rapsodie du thé*, qui ne sera publié par ses descendants qu'en 1631, plus d'un siècle après sa mise à mort.

Il s'agit à la fois d'un décalque du *Classique du thé* de Lu Yu (voir chapitre 1), que Hanjae Yi Mok a pu connaître lors d'une période d'études de quelques mois à Pékin, mais aussi un texte assez personnel marqué par la vision du monde du taoïsme, comme en témoigne l'extrait suivant :

La sagesse consiste à flotter comme un bateau vide sur l'eau. La bienveillance consiste à admirer les arbres et les fruits de la montagne. Quand l'esprit émeut le cœur, il entre dans le domaine du merveilleux, et même sans chercher le plaisir, le plaisir survient. Tel est le thé de mon cœur, inutile d'en chercher un autre.

Les persécutions se poursuivirent après la mort de Hanjae Yi Mok. En 1504, son corps fut déterré et ses os dispersés, sa tombe détruite. Il ne fut réhabilité qu'en 1552 et honoré en 1722 comme une grande figure du confucianisme coréen. Mais il reste

surtout, dans la mémoire des amateurs de thé de son pays, le père du thé coréen.

EN RÉSUMÉ

Le thé est apporté au Japon par les moines bouddhistes partis s'initier à la culture et aux enseignements religieux en Chine. Sa consommation, limitée un temps à la cour impériale et à la haute hiérarchie bouddhiste, se diffuse finalement dans les milieux des marchands et des guerriers, en même temps que se répandent les enseignements des écoles zen du bouddhisme. Le thé fait alors l'objet d'une consommation ostentatoire et ludique, avec jeux de dégustation, paris et étalage d'objets d'art d'origine chinoise.

En réaction, le shogunat des Ashikaga met à la mode, au XV^{e} siècle, une approche du thé plus épurée et plus raffinée, s'appuyant sur des visions artistiques proprement japonaises et qui va déboucher sur la mise au point de la cérémonie du thé, ou *chanoyu*.

Une élite de maîtres de thé, d'abord des riches marchands, ensuite des seigneurs, ou *daimyos*, crée des écoles de cérémonie du thé et s'impose au

premier rang de la société japonaise en profitant d'une alliance avec les chefs de guerre qui, à la même époque, réunifient le Japon.

Pendant le temps court où les missionnaires jésuites sont autorisés à séjourner et à évangéliser au Japon, entre la fin du XV^e^ siècle et le début du XVI^e^, le *chanoyu* se teinte même d'influences chrétiennes. Mais c'est le bouddhisme qui, au final, reste le promoteur le plus efficace du thé dans l'archipel.

Au contraire, en Corée, où le bouddhisme est persécuté à partir du XIV^e^ siècle, la consommation du thé, pourtant introduit dans le pays au même moment qu'au Japon, restera toujours marginale.

Chapitre 4
Le thé à la conquête de l'Occident

DANS CE CHAPITRE :

- ***Tea Jesuitica***
- **Le grand jeu de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales**
- **Les Anglais prennent le pas sur les Hollandais**
- **À l'origine de l'indépendance des États-Unis**

Longtemps accusés par les Chinois d'être des pirates, et même des cannibales, les navigateurs portugais qui trafiquaient en Asie du Sud-Est réussissent à se faire reconnaître en 1554 comme marchands habilités à commercer avec la Chine et signent le premier traité commercial entre une puissance européenne et l'Empire du Milieu. En 1557, ils reçoivent la permission d'établir un entrepôt permanent dans le delta de la rivière des Perles sur l'île de Macao et débutent ainsi un fructueux commerce triangulaire entre l'Inde, la Chine et le Japon, apportant à Canton des épices, de l'ivoire, des huiles aromatiques et même des tissus européens comme le velours. Ils les échangent contre de la soie et de la porcelaine, vendues ensuite aux Japonais contre le métal argent qui sert à monétiser l'ensemble de ce trafic.

Tea Jesuitica

Le thé ne joue pas un rôle important dans ces échanges mais il est avéré que les Jésuites envoyés en Chine et au Japon font transiter par l'entrepôt de Macau des échantillons à destination de leurs maisons mères en Europe, entamant ainsi les premiers envois d'un produit dont on commence à peine à entendre parler en Occident et qui prend le nom de *te* en raison de la manière dont le mot est prononcé au sud de la Chine. Dans *De l'expédition chrétienne en Chine organisée par la société de Jésus*, le jésuite Matteo Ricci – fils d'un apothicaire, et connaissant parfaitement le chinois et les mœurs des lettrés pour avoir vécu en Chine de 1582 jusqu'à son décès, en 1610 – fait du thé et de sa consommation une description informée qui, publiée en 1616, contribue à la réputation médicinale de la boisson en Europe.

Cependant, si les Jésuites favorisent la connaissance du thé en Europe il ne faut pas exagérer l'importance de leur apport, car le but de la Compagnie de Jésus n'est pas de gagner l'Occident à cette boisson mais bien de gagner l'Asie au christianisme.

Un cadeau pour le tsar

Envoyé en ambassadeur auprès du khan des Mongols de l'Ouest qui se plaignent d'incursions russes sur leur territoire proche du lac Baïkal, Vassili Starkov se voit offrir en 1638 quatre pounds de thé, soit environ 60 kilos. Son premier réflexe est de refuser ce présent de « feuilles mortes » dont il ne voit pas l'usage mais le khan insiste et le cadeau parvient à Moscou. La haute société russe se familiarise ainsi avec cette boisson chinoise qui, grâce à ses effets positifs sur les maux d'estomac du tsar Alexis I^{er} Mikhaïlovitch, devient populaire, d'abord dans l'aristocratie, puis dans tout le peuple russe au point de faire aujourd'hui de ce pays le premier importateur de thé dans le monde.

Cette popularité du thé va se traduire, aux confins de la Chine et de la Russie, par le développement d'un troc, fourrures sibériennes contre galettes de thé. Si bien qu'à l'occasion du traité de Nerchinsk, réglant en 1689 les problèmes de frontières entre la Russie et la Chine de la dynastie Qing, des clauses visent à mettre ces échanges sous le contrôle des deux États. Jusqu'au milieu du XIX^{e} siècle, ils vont même représenter l'essentiel de leurs relations commerciales.

Le développement de ce commerce entraîne d'ailleurs l'ouverture d'une piste à travers la Sibérie du Sud, connue sous le nom de *route sibérienne* mais que l'importance du thé fait surnommer *route du thé*.

Le thé, transporté sous forme de briques ou de galettes, à dos d'homme, à dos de chameau puis en chariot ou en traîneau suivant la saison, est progressivement commercialisé à partir du XIX^{e} siècle aux pieds de l'Oural lors de la foire d'Irbit, deuxième plus grande foire russe, où marchands russes et chinois se rencontrent au point d'aboutissement de la piste.

Cependant, dès la fin du XVIII^{e} siècle, l'importance du marché russe donne lieu à l'ouverture d'une deuxième route, maritime celle-là, alimentée par les marchands danois et suédois qui s'approvisionnent directement à Canton et font le tour du monde pour vendre leur cargaison de thé directement à Saint-Pétersbourg.

La connotation caravanière reste cependant longtemps attachée aux types de thé prisés par les Russes. Elle est ainsi à l'origine du terme *Russian caravan* donné aux thés noirs fumés très en vogue en Russie au XIX^{e} siècle, et qui vont connaître un succès important en Europe occidentale après la révolution d'Octobre.

Le grand jeu de la Compagnie néerlandaise des Indes

orientales

Fondée en 1602, la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (*Vereenigde Oost-Indische Compagnie*, ou VOC) a d'abord pour objet de débarrasser les Indes et l'Asie du Sud-Est de toute présence portugaise ou espagnole. Une première flotte puissamment armée fait voile le 18 décembre 1603 vers l'Asie, avec pour mission de détruire tous les points d'appui portugais sur la côte africaine et jusqu'à Goa en Inde. Dix ans après, les Néerlandais établissent, sur l'île de Sumatra, à l'emplacement de l'actuel Djakarta, leur premier centre commercial, Batavia. Peu à peu, depuis le Cap en Afrique du Sud jusqu'à l'île de Taiwan qu'ils colonisent en 1635 en passant par Malacca sur l'île de Sumatra, enlevé aux Portugais en 1645, la Compagnie néerlandaise des Indes orientales devient peu à peu la principale puissance occidentale dans cette partie du monde. Les Japonais leur accordent en 1639 le monopole de tout le commerce des Européens avec le Japon et, en mettant la main sur le sultanat de Ternate qui règne sur l'archipel des Moluques, ils deviennent dans la région les fournisseurs exclusifs d'épices et, surtout, de poivre, un produit particulièrement recherché des Chinois. Les Néerlandais de la VOC s'imposent ainsi comme les principaux intermédiaires commerciaux entre les différents grands pays d'Asie, supplantant les Portugais, mais aussi les commerçants musulmans qui jouaient auparavant ce rôle.

Parallèlement, entre 1606 et 1610, les premières cargaisons de thé arrivent à Amsterdam, aussi bien en provenance de Chine que du Japon. Contrairement aux Jésuites, les marchands néerlandais ne s'intéressent pas au thé pour des motifs scientifiques mais veulent créer un marché. Un directeur de la Compagnie dans une lettre datée de 1637 stipule ainsi que « le thé étant devenu en usage chez certaines personnes, nous souhaitons que quelques jarres de thé aussi bien chinois que japonais soient inclus dans la cargaison de chaque bateau ».

À retenir

Le thé reste cependant un produit de luxe, rendant ce commerce d'autant plus lucratif que la Compagnie néerlandaise des Indes orientales se fournit uniquement en thé de basse qualité. Cela n'empêche pas le produit de se répandre en Europe dans les milieux aristocratiques, sur le modèle des riches familles de La Haye, où les femmes prennent l'habitude d'en boire l'après-midi tandis que leurs maris s'enivrent à la taverne.

Le saviez-vo

LES HÉRÉTIQUES DU THÉ

Le thé a eu très vite bonne presse en Europe, notamment chez les médecins et les apothicaires qui se sont intéressés les premiers à cette plante déjà recommandée par les savants jésuites. Il a eu aussi ses détracteurs, mais en nombre moins important, dont des médecins allemands qui l'assimilaient à un poison et interdisaient à leurs patients d'en boire. C'est ce que l'on appelle la querelle des « Hérétiques du thé », en raison de la violence de cette dispute dans l'espace culturel européen.

Le premier scientifique à se prononcer favorablement sur le thé est le fameux médecin hollandais Nicolaes Tulp que Rembrandt a immortalisé dans son tableau, *La Leçon d'anatomie*. Dans ses *Observations médicales*, de 1641, un chapitre est consacré à l'excellence du thé, et

dès 1632, le savant s'était prononcé en faveur de la plante dont son pays avait alors le monopole commercial, dans sa monumentale *Pharmacopée amsterdamoise*.

Il faut attendre 1648 et la publication par le jeune médecin parisien Philibert Morisset d'une *Apologie du thé* pour que les bienfaits de la boisson chinoise gagnent les oreilles du reste de la bonne société européenne. Mazarin s'en entiche, un autre médecin français, Jonquet, proclame en 1657 que le thé est une « *herbe divine* ».

Face à ses défenseurs, se dresse le botaniste danois Simon Paulli (1603-1680) qui, dès 1661, explique dans son *Commentaire sur l'abus du tabac anciennement américain et de l'herbe thé d'Asie nouvelle en Europe* que « le thé hâte la mort de ceux qui en boivent, surtout s'ils ont passé l'âge de quarante ans ».

La dispute sera réglée par l'apothicaire hollandais Cornelis Bontekoe, dont le *Traité de l'excellente herbe thé* publié en 1678 vante sans réserve les bienfaits d'une plante qu'il juge miraculeuse. Il est immédiatement traduit en plusieurs langues et nommé médecin de la cour de l'électeur de Brandebourg. Cependant, son plaidoyer lui vaut d'être accusé d'avoir été acheté par la Compagnie

néerlandaise des Indes orientales. Il meurt à l'âge de 45 ans – une mort provoquée, selon certains de ses détracteurs, par un abus de thé…

Les Anglais prennent le pas sur les Hollandais

Les Anglais aiment raconter que l'introduction du thé dans leur pays est due au mariage, en 1661, de la princesse portugaise Catherine de Bragance (1638-1705) avec le roi d'Angleterre Charles II (1630-1685). La jeune reine aurait apporté du thé dans ses bagages et en aurait imposé l'usage à la cour.

Cette aimable fiction permet de passer sous silence le fait que le thé est venu à Londres *via* la Hollande, un pays avec lequel l'Angleterre sera en concurrence commerciale constante et parfois même en guerre durant tout le XVII^e^ et une partie du XVIII^e^ siècle.

CATHERINE DE BRAGANCE, SAINTE PATRONNE DE L'*ENGLISH TEA*

Catherine de Bragance fait une très improbable patronne du thé anglais car elle est, le temps du règne de son mari (1660-1685), l'une des reines les plus impopulaires de l'histoire de l'Angleterre. La faute à son « papisme », le terme assigné au catholicisme romain dans un royaume largement dominé par les sectes protestantes et l'anglicanisme, religion officielle du royaume. De plus, son influence

à la cour de Whitehall est des plus limitées car, n'ayant pas réussi à donner un héritier à Charles II, suite à trois fausses couches, la malheureuse doit supporter les infidélités notoires de son mari. Enfin, en 1678, la découverte d'un « complot papiste », auquel son nom est mêlé, provoque sa mise en accusation devant la Chambre des Lords dont son mari la sort à grand-peine.

Pour attester son rôle dans la diffusion du thé en Angleterre, il n'y a que deux petits faits. À son arrivée à Portsmouth, le 13 mai 1662, elle demande une tasse de thé « calmante » pour se remettre d'une traversée tempétueuse. Et surtout, le poète de cour, Edmund Waller (1606-1687), lui dédie pour son anniversaire un poème qui fait d'elle la divinité du thé :

DU THÉ

Le myrte à Vénus, les baies à Phébus,

Le thé les surpasse, qu'elle a condescendu à louer.

La meilleure des reines, la meilleure des herbes, nous les devons

À cette nation audacieuse, qui montra le chemin

Vers ces régions réputées où le soleil se lève,

Et dont on apprécie les productions à juste titre.

Amie des Muses, le thé nourrit notre imagination,

Réprime ces vapeurs qui envahissent la tête

Et rend le palais de l'âme serein,

Prêt à saluer la reine au jour de son anniversaire.

Une tasse de thé en débarquant d'un bateau, un poème médiocre, c'est peu pour faire de Catherine de Bragance la sainte patronne du thé…

À la tête de la Sultane

Charles II, durant la période du Commonwealth établi par Oliver Cromwell entre 1649 et 1660, a passé une partie de son exil à La Haye où il a justement contracté le goût du thé, fort en usage à la cour des Orange-Nassau qui règnent sur les Pays-Bas. Les premiers envois de thé « hollandais » à Londres datent officiellement de 1664 et sont un don des directeurs de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales au roi. Mais du thé, toujours d'origine hollandaise, circule dans la capitale anglaise depuis au moins le milieu des années 1650.

Ainsi, le 30 septembre 1658, Thomas Garraway (1632-1704), propriétaire du *Sultaness Head* (« À la tête de la Sultane »), un *coffee house* proche de la Bourse de Londres, fait la réclame dans le *Mercurius Politicus* de cette boisson chinoise qu'il offre au prix faramineux de 16 à 50 shillings la livre, en raison, explique-t-il, de ses vertus curatives (« approuvées par tous les médecins ») et de sa rareté. Le haut fonctionnaire Samuel Pepys (1633-1703) se laisse ainsi tenter et mentionne dans son journal avoir fait chercher une tasse et avoir bu de cet excellent breuvage à la date du 25 septembre 1660.

L’East India Company entre dans le jeu

La Compagnie anglaise des Indes orientales, fondée en 1600 par une chartre octroyée par la reine Elizabeth I^re^ à un groupe de marchands londoniens, est restée longtemps un acteur marginal du commerce du thé. Principalement implantée au Bengale, la compagnie est surtout active dans le commerce des calicots et autres tissus de coton (les « indiennes » comme on les appelle en France), accessoirement celui du poivre et des épices. Son premier chargement de thé n’arrive en Angleterre qu’en 1669 et représente tout juste une cargaison de 143 livres et demie (soit 65 kg), d’ailleurs probablement achetée à des Hollandais à Bantam, un port de Java à la lisière de la mer de Chine qui sert alors de base opérationnelle aux marchands de plusieurs nationalités. La période est marquée cependant par une forte rivalité entre les Anglais et les Hollandais, dont témoignent trois guerres successives (1652-1654, 1665-1667 et 1672-1674) pour empêcher les Hollandais de commercer dans les eaux anglaises. Ces guerres ne prendront fin qu’en 1688 avec l’accession sur le trône d’Angleterre de Guillaume III d’Orange-Nassau, *stathouder* des Pays-Bas, à la faveur de la « glorieuse révolution » visant à mettre définitivement un prince protestant sur le trône d’Angleterre (Charles II et son successeur Jacques II étaient tous deux catholiques). Cette succession ne change toutefois rien à la rivalité entre les deux compagnies.

Contrebande hollandaise

En effet, en 1669, la même année où arrive la première cargaison de thé de l’East India Company à Londres, le Parlement anglais vote un édit bannissant toute importation de thé par la Compagnie néerlandaise des Indes orientales. C’est le début d’une contrebande extrêmement fructueuse pour les Hollandais et qui ne prendra véritablement fin que dans la seconde moitié du XVIII^e^

siècle. En 1700, par exemple, le thé importé par les Hollandais à Londres représente 240 000 livres, soit environ 120 tonnes, et comme il n'est soumis à aucune taxe, son prix est bien évidemment sans rapport avec celui du thé commercialisé par l'East India Company dont les acheteurs doivent acquitter une taxe d'une valeur égale à 100 % de son prix.

Vendre aux « barbares étrangers »

Les Anglais, cependant, posent en Asie les bases d'un retournement de situation. Les Hollandais font converger tous les produits chinois sur leur principal entrepôt de Batavia, dans l'île de Sumatra. De là, ils les réexpédient en Europe, si bien que leur thé est souvent de moins bonne qualité, ayant été entreposé dans des entrepôts sous les tropiques avant d'être expédiés par la flotte hollandaise en Europe. Les Anglais vont réussir, au cours du XVIII^{e} siècle, à établir un lien direct avec Canton, le seul port chinois ouvert au commerce extérieur, ce qui leur permet, grâce à une flotte plus puissante que celle des Hollandais, de contourner leur monopole et d'établir un lien direct entre la Chine et l'Angleterre. De plus, à partir des années 1740, ils bénéficient d'un approvisionnement de meilleure qualité, due à leurs liens directs avec les fournisseurs chinois (voir chapitre 5) et à l'extension des zones de culture du thé en Chine même pour répondre à cette demande des *waiyi*, les « barbares étrangers ».

La fin du monopole hollandais

L'instauration par le Parlement britannique en 1784 d'une taxe de 12,5 % sur le thé importé légalement porte un coup fatal à la contrebande hollandaise qui ne s'en remettra pas. Il est vrai que la Grande-Bretagne vient de gagner la quatrième guerre anglo-hollandaise (1780-1784), officiellement déclarée en raison de l'appui donné par les Pays-Bas à la révolution américaine mais

destinée, en réalité, à casser les reins de ce qui reste de la puissance commerciale du plat pays.

Le thé est longtemps lourdement taxé en Angleterre, pas seulement à cause de la concurrence hollandaise mais aussi de la levée de boucliers des propriétaires terriens dont les productions d'orge et de malt pour faire de la bière et de l'ale – et plus tard du gin – souffrent très vite du succès de cette nouvelle boisson. Il est d'abord imposé sur la base du thé infusé journellement (jusqu'à 16 pennies le gallon ou 3,8 litres environ) entre 1670 et 1689. Puis la base imposable devient ensuite la livre de feuilles de thé (5 shillings par livre en 1689, soit un impôt de 14 % environ). La baisse de cet excise en 1745 va provoquer une hausse foudroyante de la consommation de thé dans le royaume, passant de 800 000 livres en 1745 à 2,5 millions de livres en 1750. En 1784, quand le Parlement adopte enfin le *Tea and Window Act*, réduisant considérablement ces deux taxes impopulaires, celle sur les ouvertures dans les bâtiments et celle sur le thé, la consommation bondit à 11 millions de livres en douze mois et le thé s'impose définitivement comme la boisson favorite des Anglais.

À l'origine de l'indépendance des États-Unis

C'est en 1656 que le thé arrive à New York, ou plutôt à Nieuw-Amsterdam (Nouvelle-Amsterdam), car l'île de Manhattan est alors l'un des principaux postes de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales dans le Nouveau Monde. Le thé débarque ainsi à New York en même temps qu'à Londres (et peut-être même avant), ce qui marque l'ancienneté de sa présence sur le continent américain.

Les colons d'origine anglaise, mais aussi allemande, écossaise et hollandaise qui ont peuplé peu à peu les treize colonies anglaises de la côte est de l'Amérique du Nord sont, dès le début, de forts

consommateurs de thé. Sans doute parce que l'éthique protestante, très vivace durant la seconde moitié du XVII^e^ siècle et tout au long du XVIII^e^ siècle, favorise cet excitant non alcoolisé, substitut au vin et à l'alcool, prohibés par les Puritains.

Or, tout au long du XVIII^e^ siècle, l'économie des treize colonies se développe en profitant des facilités offertes par la contrebande. En ce qui concerne le thé, cette activité représente les trois quarts de la consommation nord-américaine de l'époque. Par exemple, en 1756 et 1757, près de quatre cents caisses de thé sont importées à Philadelphie, dont seize seulement entrent légalement sur le territoire. En 1764, le gouvernement britannique estime à 700 000 livres sterling par an la valeur du thé de contrebande commercialisé en Amérique du Nord. De plus, une grande partie de cette activité de contrebande – qui concerne aussi le sucre et les échanges de produits alimentaires – s'effectue par l'intermédiaire des colonies françaises des Antilles. Or la guerre de Sept Ans (1756-1763) qui oppose notamment la France et l'Angleterre a aussi pour raison la rivalité entre les empires coloniaux de ces deux pays. En commerçant avec l'ennemi, les colons américains commettent une trahison aux yeux des Anglais.

Le Parlement britannique, en adoptant le *Tea Act* en 1773 entend mettre fin à cet état de fait. D'une part, il autorise l'East India Company à vendre son thé hors taxes dans les treize colonies américaines, le but étant de stopper cette économie de la contrebande. D'autre part, il confirme les actes passés depuis 1767 (les *Townshend Acts*, du nom du chancelier Charles Townshend qui en est l'initiateur) destinés à taxer les treize colonies pour financer l'administration britannique. Cette loi provoque logiquement la colère des commerçants, des marins et des artisans américains. Ceux-ci s'organisent pour empêcher le débarquement du thé de l'East India Company dans les ports américains et leur opposition culmine avec la *Boston Tea Party* du 16 décembre 1773 : une centaine de manifestants déguisés en Indiens Mohawks montent à bord de quatre bateaux de la compagnie et jettent leur cargaison de thé à la mer. La réplique du Parlement, les *Coercive Acts* du 22 avril 1774, abolissant les

autorités locales du Massachusetts et fermant le port de Boston au commerce, va provoquer la révolte des treize colonies, qui culminera dans la *Déclaration d'indépendance* du 4 juillet 1776. On peut ainsi considérer la création des États-Unis comme l'un des effets de la diffusion du thé dans le monde, et pas le moins important…

EN RÉSUMÉ

Le thé parvient en Occident aux alentours de 1630, d'abord au Portugal puis au Pays-Bas dans les cales des bateaux de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales. En vingt ans, la boisson passe de curiosité scientifique à objet de controverses entre les médecins qui sont partisans de son usage et ceux qui pensent que c'est un poison.

Ce sont les Hollandais qui introduisent le thé en Angleterre mais aussi en Amérique du Nord. Pendant un siècle au moins, ils seront les maîtres de ce marché et, profitant des taxes élevées que les Britanniques lèvent sur le thé, ils se livreront à une fructueuse contrebande. C'est seulement à la fin du XVIII^{e} siècle que l'East India Company réussit à établir un contact direct entre Londres et Canton et à mettre fin à ce commerce illégal. La baisse des taxes sur le thé entraîne alors une explosion de la consommation du thé en Grande-Bretagne.

Cependant, les colons nord-américains de Boston qui profitaient d'un thé bon marché avec la contrebande se révoltent contre l'obligation d'acheter ce thé dont le prix est grevé par des impôts inédits et jettent à la mer une cargaison de l'East India Company. C'est la *Boston Tea Party* qui mènera à l'indépendance des États-Unis.

Parallèlement, en Russie, les première feuilles arrivent à Moscou vers 1638 et une route du thé sibérienne s'établit bientôt pour satisfaire la demande de l'aristocratie russe qui s'est elle aussi entichée de cette boisson.

Par les routes du sud et du nord, c'est donc toute l'Europe qui entre dans l'empire du thé entre le XVII^{e} et le XVIII^{e} siècle.

Chapitre 5

D’un empire à l’autre

DANS CE CHAPITRE :

- **Le système de Canton**
- **L’opium entre dans la danse**
- **L’addiction de la Chine**
- **Et si le thé poussait en Inde ?**

Le système de Canton

À partir de 1684, après la consolidation de la dynastie Qing sous l’autorité de l’empereur Kangxi, le commerce est de nouveau ouvert en Chine aux navigateurs étrangers, mais confiné à une douzaine de ports seulement, dont le plus important est celui de Canton. Dans ces *haiguan*, ou postes de douane, les commerçants européens sont autorisés à traiter avec une seule compagnie chinoise chapeautée par des fonctionnaires impériaux, la *Yanghuo Hang* ou « Maison du commerce de l’océan ». Destiné à s’assurer que les importantes taxes levées sur les exportations de produits chinois (soie, porcelaine et, bien sûr, thé) sont effectivement perçues, ce système perdure jusqu’en 1745 en dépit d’une xénophobie croissante des autorités chinoises – dues en particulier aux tentatives de certains religieux occidentaux de convertir des Chinois au christianisme.

Des intermédiaires obligés, les cohong

À cette date, l'empereur Quianlong décide de limiter la totalité du commerce au seul port de Canton et de remplacer la *Yanghuo Hang* par une guilde de marchands chinois, les *cohong*. Ceux-ci se portent garants de chaque bateau étranger entrant dans le port. Ces marchands, les *hong* – treize en général, leur nombre oscillera entre cinq et vingt-six sans jamais dépasser ce seuil – sont installés dans des factoreries situées sur l'île de Whampoa (île de Pazhou aujourd'hui), en aval de Canton sur la rivière des Perles. De là, ils traitent toutes les affaires de leurs mandataires étrangers. Toute négociation commerciale est inutile avec eux, toute mise en concurrence impossible, car ils sont les seuls à Canton autorisés à fixer le prix d'achat des produits chinois que convoitent les marchands étrangers, en accord avec les autorités impériales. Les tentatives de marchands anglais de contourner ce système, connu aujourd'hui sous le nom de « système de Canton » se heurteront à la volonté inébranlable des Chinois de limiter autant que possible les intrusions des « barbares occidentaux » dans leur économie.

LES HOMMES LES PLUS RICHES DE CHINE

La position des *hong* dans le commerce entre la Chine et les « barbares étrangers » va faire de certains d'entre eux les hommes les plus riches de Chine. Ils traitent non seulement le thé, mais aussi la soie et la porcelaine, et la marge qu'ils réalisent sur les produits convoités par les Occidentaux ne descend jamais en dessous de 30 %.

Pour entrer dans ce profitable business, ils seront dix-sept seulement à postuler en 1760. Il est vrai que le ticket d'entrée est élevé : 10 000 dollars mexicains (la monnaie d'argent utilisée par les Occidentaux, soit 74 000 taels) et une taxe de 3 % à acquitter sur toutes les transactions à venir. Sans compter les importants pots-de-vin qu'il faut consentir aux fonctionnaires chinois locaux pour simplement être pris en considération. La plupart de ces hommes sont des *hakka*, originaires du Fujian, qui ont participé dans leur jeunesse au commerce intra-asiatique entre la Chine et les Philippines et parlent donc un peu d'espagnol et d'anglais. Dépourvus de capital de départ, ils doivent en général s'endetter, aussi bien auprès de leurs fournisseurs en thé chinois que de leurs clients occidentaux (anglais, mais aussi américains, français et suédois), ce qui explique la fréquence des faillites. Mais quand ils réussissent, leur richesse peut devenir spectaculaire.

Les *hong* opèrent à partir des *shisan hang*, ou « 13 factoreries », des entrepôts situés sur la rivière des Perles. La légende veut que, lors de l'incendie qui ravagea ces bâtiments en 1822, la rivière fut polluée par un ruisseau d'argent de plus de 2 kilomètres de long. Les *hong* entretiennent également des relations amicales avec leurs clients, qu'ils reçoivent dans leurs demeures pour des

festins mi-chinois, mi-occidentaux, même si le souci des affaires prime sur toute autre considération. Leurs fastueux jardins sont également à l'origine des échanges botaniques entre les deux mondes.

Certains n'hésitent pas à poursuivre leurs débiteurs étrangers devant les cours de justice européennes et américaines, mais malgré des défauts, le système perdure de 1760 à l'ouverture forcée du marché chinois en 1842, après le traité de Nankin qui met un terme à la première guerre de l'opium.

Le déficit des Anglais

Le dollar mexicain en argent, converti en tael ou liang, étant la seule unité monétaire acceptée par les Chinois dans cet échange, le commerce de Chine se révèle économiquement très défavorable à l'East India Company anglaise (puis britannique à partir de 1801, date de l'établissement du Royaume-Uni), principal exportateur de thé en Occident. En effet, de 1765 à 1826, l'East India Company enregistre une balance commerciale constamment négative avec la Chine, avec des déficits annuels oscillant entre 660 000 et 4,1 millions de taels.

La situation serait totalement désastreuse si les Britanniques, conscients de cette infériorité commerciale, n'avaient décidé de faire entrer un autre acteur dans le jeu, qui, à terme, va mettre l'Empire chinois à genoux : l'opium.

L'ambassade de la dernière chance

Si l’East India Company et les Britanniques ont recours à l’opium, ce n’est pas faute d’avoir essayé d’autres possibilités de commercer à leur avantage avec la Chine impériale. En 1792, le gouvernement de Sa Majesté le roi d’Angleterre George III envoie en Chine une importante délégation conduite par un diplomate de premier rang, George Macartney (1737-1806). L’expédition se compose de dix personnes et d’une escorte militaire qui embarquent à bord de trois bateaux. Dans leurs cales, ils emportent des cadeaux destinés à l’empereur de Chine. Il s’agit d’horloges, de télescopes, d’armes à feu et de textiles censés démontrer l’intérêt technologique des produits fabriqués en Grande-Bretagne. La pièce de résistance est un planétarium que les envoyés britanniques mettront 18 jours à réassembler, une fois arrivés à Pékin.

La traversée dure neuf mois avec des escales à Madère, Rio de Janeiro, Jakarta, avant d’atteindre Macau. L’East India Company a négocié un traitement spécial auprès des autorités chinoises, et l’empereur Qianlong, dans son immense bienveillance, autorise la mission à toucher terre à Tianjin à l’extrême-nord de la Chine, au lieu de passer par Canton, seul port autorisé normalement aux étrangers.

Les instructions de Macartney sont claires : il doit négocier un traitement plus favorable pour les marchands britanniques, obtenir que la Chine ouvre d’autres ports que Canton et établir une ambassade à Pékin. Mais, avant même de communiquer ces demandes aux officiels chinois, il se trouve confronté à un délicat problème protocolaire.

En Chine, en effet, tout ambassadeur étranger est considéré comme le représentant d’un état subalterne venu rendre hommage à l’empereur et s’acquitter d’un tribut. L’une des marques de cette soumission consiste, lors de l’audience impériale, à se soumettre à la cérémonie du *kowtow*. Le fait de se mettre à genoux et de toucher le sol neuf fois avec son front est tout à fait impensable pour l’envoyé britannique, d’autant que ce geste est censé se répéter chaque fois qu’il reçoit un message ou un édit de l’empereur. Les négociations traînent en longueur. Pour sortir de

l’impasse, Macartney propose que toute cérémonie à laquelle il se soumettra soit exécutée de même, par un officiel de rang similaire au sien, devant un portrait du roi George III. Mais c’est là, précisément, que le bât blesse, car les Chinois ne peuvent accepter ce parallélisme qui sous-entend une parité entre les deux souverains.

Un compromis est finalement trouvé, Macartney obtenant de ne faire qu’une simple génuflexion, identique à celle qui s’effectue devant le roi d’Angleterre. Il est reçu le 14 septembre 1793 et présente à l’empereur sa lettre d’accréditation contenant toutes les demandes britanniques. La réponse tombe quelques jours plus tard, sous forme de deux édits adressés par Qianlong à George III. Dans le premier, l’empereur chinois repousse la requête d’une ambassade permanente à Pékin comme « contraire à tous les usages » de sa dynastie. Dans le deuxième, il ferme la porte à toute extension au-delà de Canton du commerce britannique en Chine, soulignant que son « Empire céleste possède toutes choses en abondance et ne manque d’aucun produit à l’intérieur de ses frontières » et que, en conséquence, il n’a « nul besoin d’importer des biens manufacturés par les barbares étrangers ». L’édit se termine par les formules habituelles adressées par les empereurs chinois aux souverains des pays tributaires : « Obéis à mes ordres en tremblant et ne montre aucune négligence ». On ne peut être plus clair.

L’addiction de la Chine

Pour couvrir en partie le déficit provoqué par l’achat du thé, l’East India Company s’en remet dans un premier temps à l’importation en Chine de produits dont le pays a besoin, en dépit des orgueilleuses déclarations de l’empereur Qianlong, comme les lainages ou le coton.

Les importations anglaises à Canton, qui rapportent seulement 40 362 taels en 1784, passent déjà à 162 817 taels en 1799 pour atteindre 1 842 407 taels en 1833. En dépit de cette

augmentation, les comptes de l'East India Company avec la Chine restent déficitaires pendant toute la période, ces marchandises ne suscitant pas une demande suffisante en Chine pour contrebalancer la hausse de plus en plus rapide de la consommation du thé en Grande-Bretagne. Pourtant, à partir de 1805, à l'exception de quelques années, Londres cesse d'expédier vers l'Asie des navires chargés d'argent – ou plutôt de *bullions*, l'unité de compte de ce métal.

Privilege trade

Bien que l'East India Company ait le monopole du commerce entre la Grande-Bretagne, les possessions britanniques en Inde et la Chine, d'autres acteurs, soit directement britanniques, soit issus des possessions de la Compagnie en Inde, interviennent aussi dans ce commerce, surtout à partir des années 1780. Et c'est eux qui vont peu à peu faire pencher la balance commerciale globale en faveur de la Grande-Bretagne.

Tout d'abord, certains personnels de l'East India Company – les capitaines et les officiers notamment – ont le droit de transporter des marchandises personnelles à bord des bateaux de la Compagnie. L'espace qui leur est concédé va de moins de 1 % à 7 % du volume de la cargaison, selon le rang de chacun.

Ce *privilege trade*, ou « commerce privilégié », concerne l'importation en Chine de biens dont l'East India Company juge l'intérêt négligeable : de l'horlogerie, des instruments mécaniques, du verre, du bleu de Prusse, qui vont se révéler très populaires à la vente. Sont interdits : les biens dont la Compagnie fait commerce, et notamment les lainages et le cuivre de Sumatra. Et, bien sûr, le métal argent. Les personnels achètent en retour divers biens chinois, y compris du thé qu'ils vendent ensuite en Grande-Bretagne, en acquittant à la Compagnie des taxes variant de 7 à 17 % de la valeur des marchandises transportées.

En dépit de ces limitations, le *privilege trade* est d'emblée profitable et, en 1805, représente déjà une balance commerciale

positive de plus de 170 000 taels. De plus, le personnel ne peut rapatrier les taels en Grande-Bretagne, mais doit le déposer au Trésor de la Compagnie à Canton, qui émet alors un certificat payable 90 jours après son émission en Inde, ou 360 jours après en Grande-Bretagne, au cours actuel du change. La Compagnie dispose ainsi d'un supplément de taels d'argent sur place pour mener son commerce avec les *hong*.

Private trade

L'existence de marchands indépendants britanniques, commerçant sous pavillon étranger, amène la Compagnie, dans sa charte de 1793, à leur concéder également un espace dans la cargaison de ses bateaux, avant d'autoriser, en 1813, les bateaux « privés » de plus de 300 tonnes à mener leur *private trade*, ou « commerce privé », directement avec la Chine, à condition d'utiliser les facilités de la Compagnie sur place et à se soumettre aux mêmes régulations que son propre personnel. Ce sont d'ailleurs souvent d'anciens capitaines de l'East India Company qui entrent dans ce business où ils font, en général, définitivement fortune.

Country trade

Mais, plus important encore, le trafic mené par les commerçants originaires des Indes et des archipels entre l'Inde et la Chine, va jouer un rôle stratégique. Ceux qui mènent ce *country trade*, ou « commerce local », sont surtout des Parsis, les adeptes du zoroastrisme d'origine iranienne vivant en Inde, et toute une population fluctuante de peuples d'origine malaisienne que les Britanniques (après les Portugais à qui ils empruntent ce mot) désignent sous le terme générique de *lascars* (du mot arabe *el-hashcar* signifiant le garde, le soldat).

Au fur et à mesure que la Compagnie étend son influence en Inde, les marchands de ces régions se voient contraints de se soumettre à ses règles, notamment l'obligation de déposer les taels gagnés

dans le Trésor de la Compagnie à Canton. Le *country trade* enregistre en effet un excédent commercial avec la Chine qui va passer de 26 700 taels en 1766 à 5 287 970 taels en 1805.

Même si le coton est la principale commodité importée par ces *country traders*, l'opium représente déjà au début du XIX^e^ siècle, plus de 20 % de la valeur des produits qui sont vendus en Chine par ces commerçants.

L'opium entre dans la danse

Déjà, vers 1650, quand c'est surtout la porcelaine qui l'intéresse, l'East India Company s'est essayée au trafic de l'opium, dont l'usage en Chine est essentiellement médical. Les autorités chinoises en interdisent la vente quand les premiers signes de troubles addictifs commencent à apparaître dans la population. L'empereur Yongzheng promulgue ainsi un édit en 1729 interdisant de « fumer de l'opium et d'en vendre, sauf pour raison médicale ».

L'opium continue cependant à être importé en tant que médicament et, sous ce couvert, l'East India Company (qui a établi un monopole complet de la production au Bengale en 1779) va opérer directement sur ce marché jusqu'en 1782. Le souci de conserver une image respectable aux yeux des autorités chinoises incite cependant la Compagnie à avoir recours seulement aux bateaux du *country trade* (déjà très actif dans ce trafic) pour transporter l'opium vers la Chine et le vendre aux contrebandiers chinois. À leur départ de l'Inde, ces transporteurs d'opium s'obligent par contrat à déposer le produit de leurs ventes au Trésor de la Compagnie à Canton, permettant ainsi de financer l'achat du thé.

Opium contre thé

Le rôle de l'opium ne va cesser de grandir. Le comité de la Compagnie à Canton le reconnaît ainsi ouvertement en 1802 : « Le commerce de l'opium devient l'unique et principale source en mesure d'assurer notre approvisionnement [en thé]. »

À partir des années 1790, les autorités chinoises durcissent la législation visant à punir la consommation de l'opium et répriment de plus en plus la contrebande, obligeant les bateaux du *country trade* à livrer leur marchandise aux trafiquants chinois au large de Canton, sur les îles quasi désertes qui bordent le littoral et où Hong Kong s'édifiera par la suite. Par mesure de précaution, les dépôts de taels au Trésor de la Compagnie de Canton s'effectuent, à partir de 1812 sur le territoire portugais de Macau. D'autres acteurs entrent également dans la contrebande, comme les marchands parsis ou encore des navires de la jeune république des États-Unis. Le nombre de caisses d'opium (contenance de 170 livres d'opium, soit 77,1 kg) livrées annuellement aux Chinois passe ainsi de 4 570 en 1800 à 30 000 (soit plus de 2,3 tonnes de drogue pure) en 1833. C'est que, cette même année, le monopole de l'East India Company sur le commerce avec la Chine a été aboli par le Parlement britannique, ouvrant le marché à des opérateurs beaucoup plus agressifs et, notamment, une firme privée fondée par deux marchands écossais, William Jardine et James Matheson (voir encadré p. suivante), qui deviendra le principal acteur de ce commerce opium contre thé.

Les guerres de l'opium et les traités inégaux

L'épidémie de drogue explose en Chine durant cette période, touchant surtout des hommes en âge de travailler. Selon les sources, 4 à 12 millions de personnes sont atteintes. Également grave pour la Chine, les réserves du trésor impérial, qui atteignaient 70 millions de taels en 1793, ne sont plus que de 10 millions de taels en 1836.

Comme l'écrit alors le réformateur chinois Lin Zexu à l'empereur Daoguang qui vient de le nommer commissaire impérial pour lutter contre le commerce de l'opium : « Si nous laissons ce commerce continuer de prospérer, dans une douzaine d'années, nous nous trouverons non seulement sans soldats pour résister à l'ennemi, mais aussi sans argent pour équiper l'armée. » Il ne croit pas si bien dire. Sa campagne énergique contre le trafic de drogue, victorieuse dans un premier temps, amène la Grande-Bretagne à réagir et à intervenir militairement contre la Chine (un peu comme si, aujourd'hui, la Colombie ou le Mexique entraient en guerre contre les États-Unis pour protéger les intérêts des narcotrafiquants). C'est la première guerre de l'Opium (1839-1842), qui sera suivie d'une seconde (1858-1860) à laquelle toutes les puissances occidentales intéressées (la France, les États-Unis et la Russie) s'associeront. Chaque fois, la Chine est contrainte de signer des traités qui lui font perdre un peu plus de sa souveraineté : ouverture de ses ports au commerce occidental, création de zones internationales dans plusieurs villes du pays avec un privilège d'extraterritorialité pour les étrangers qui y résident, enfin autorisation complète de l'importation et de la vente de l'opium.

D'HONORABLES TRAFIQUANTS DE DROGUE

D'abord chirurgien à bord des navires de l'East India Company, l'Écossais William Jardine (1784-1843) réalise très vite qu'il y a une fortune à faire en trafiquant de l'opium avec la Chine. Après des débuts modestes dans ce commerce (sa fonction ne l'autorise à transporter que deux caisses à bord des bateaux sur lesquels il embarque), il quitte la

Compagnie et, en 1822, s'associe avec plusieurs marchands de son espèce pour exercer comme *free trader* (commerçant libre) sous le pavillon nominal de la Prusse, l'un de ses partenaires (anglais) représentant les intérêts du royaume à Canton.

C'est là qu'il rencontre James Matheson (1796-1878), écossais comme lui, avec qui il s'associe en 1828. La position de plus en plus fragile de l'East India Company, dont le monopole à Canton sera supprimé définitivement en 1834, permet aux deux compères de contrôler très vite plus de la moitié du trafic de drogue en Chine.

Dès 1835, confrontés à la résistance de plus en plus farouche des autorités chinoises, ils se livrent à un véritable travail de lobbying à Londres pour convaincre les autorités britanniques de faire la guerre à la Chine et leur permettre de vendre leur opium sans restrictions. Ils arrivent à leurs fins en 1839 et l'issue favorable de la guerre leur permet de développer leur activité à une grande échelle. Promoteurs du site de Hong Kong, désormais aux mains des Britanniques, ils disposent d'une flotte de dix-neuf *opiums clippers*, des bateaux à voile extrêmement rapides conçus spécifiquement pour le trafic.

À la mort de Jardine en 1843, Matheson retourne en Écosse et, fortune faite, achète l'île de Lewis dans l'archipel des Hébrides pour 500 000 livres sterling. Il s'y fait bâtir un château. Nommé baronet en 1850 pour son action humanitaire en Écosse, il est constamment réélu au Parlement entre 1843 à 1868, honorable parmi les honorables.

Les bénéfices accumulés dans le trafic de l'opium par la firme jusqu'en 1872, date à laquelle elle abandonne cette activité suite à des campagnes d'opinion menées en Angleterre, représentent plusieurs centaines de millions de dollars US au cours d'aujourd'hui. Ils permettent à Jardine & Matheson Co. de se diversifier largement, dans le transport maritime et fluvial, les chemins de fer, les assurances, l'immobilier, etc.

Aujourd'hui encore, bien qu'ayant perdu beaucoup d'importance face aux nouveaux *players* asiatiques, Jardine & Matheson Holdings reste un groupe économiquement puissant en Asie.

Ces traités inégaux, comme on les appelle dès le début en Chine, signent en fait la mort programmée de l'Empire et une longue période d'abaissement géostratégique du pays que les historiographes chinois qualifient aujourd'hui de « siècle de l'humiliation nationale ».

La vente du thé aux Occidentaux (mais aussi de la porcelaine et de la soie), preuve indéniable de la supériorité de la civilisation

chinoise, a tourné au cauchemar.

LA DESTRUCTION DU VERSAILLES CHINOIS

Le sac du Palais d'été – ou plus exactement du *Yuanming Yuan* ou *Jardin de la clarté parfaite* – par les troupes anglaises et françaises en 1860, en conclusion de la deuxième guerre de l'opium, constitue l'un des crimes contre la civilisation les plus flagrants de l'Histoire. Ce complexe de palais et de jardins édifié entre 1707 et 1850 sur 3,5 hectares aux portes de Pékin par les empereurs Yongzheng et Qianlong, constitue alors un ensemble équivalent à Versailles.

Pour venger la mise à mort d'une dizaine d'otages et de prisonniers européens et indiens tombés entre les mains des Chinois, les troupes françaises pillent le Palais d'été qui est, dans un deuxième temps, détruit en partie par les troupes britanniques. Les treize bâtiments restants seront à leur tour réduits en poussière en 1900 lors de la répression de la révolte des Boxers par les armées de huit nations occidentales.

Victor Hugo sera l'un des premiers à clamer son indignation : « Nous, Européens, nous sommes les

civilisés, et pour nous, les Chinois sont les barbares. Voilà ce que la civilisation a fait à la barbarie » (lettre au capitaine Butler, 1861).

Et si le thé poussait en Inde ?

Très tôt, les Européens ont tenté d'acclimater les théiers sur leur sol et sur celui de leurs possessions. Un certain Captain Goff, employé de l'East India Company, rapporte ainsi des plants en Angleterre, en 1740, mais leur acclimatation au Royal Kew Gardens échoue. En 1768, John Ellis, un marchand anglais (1710 ?-1776) effectue les premiers essais de culture en Angleterre et publie, en 1770, un ouvrage largement diffusé en Europe, *Instructions pour ramener des graines et des plantes des Indes orientales et d'autres distantes contrées en état de végétation*, permettant notamment au botaniste suédois Carl von Linné (1707-1778) d'établir la taxinomie de la plante. Ces essais démontrent seulement que le climat anglais n'est pas approprié à la culture du théier, sans compter que les Britanniques ignorent à cette époque la méthode suivie par les Chinois pour fabriquer le thé. Les Européens se résignent à chercher la solution plutôt dans les colonies qu'ils ont constituées sous les tropiques.

Les Hollandais, toujours pionniers

Marginalisés sur le marché chinois par la puissance commerciale de l'East India Company, les Hollandais sont cependant les premiers à réussir à passer des théiers en contrebande et à tenter de les acclimater dans les Indes orientales néerlandaises, l'actuelle Indonésie.

Dès 1684, le chirurgien allemand Andreas Cleyer (1634-1698) avait rapporté à Batavia les graines de théiers qu'il s'était procurées lors de son séjour entre 1682 et 1683 comme *Opperhoofd* ou chef du poste tenu par la Compagnie Néerlandaise des Indes Orientales à Dejima, l'île artificielle située dans la baie de Nagasaki au Japon où seuls les Hollandais avaient le droit de commercer. Il les avait plantées à des fins scientifiques et son expérimentation n'avait débouché sur aucune exploitation commerciale.

Mais, à partir de 1827, le Hollandais d'origine juive Jacobus Isidorus Loudewijk Levian (J. I. L. L.) Jacobson (1805-1867), « sélectionneur de thé » à Canton, entreprend d'organiser à Java des plantations avec des graines et des plants qu'il a rapportés de ses différents voyages clandestins en Chine, au risque de sa vie, sa tête étant mise à prix. Lors de son ultime expédition, entre 1832 et 1833, il revient avec quinze travailleurs chinois spécialisés dans la fabrication du thé. Le sol de Java se révèle cependant peu propice à la culture des théiers de la variante *sinensis* et, ironie de l'histoire, c'est finalement avec des plants de la variante *assamica* découverts en Assam à peu près à la même époque que l'industrie du thé en Indonésie va finir par prospérer. Nommé inspecteur du thé à Java, Jacobson publie néanmoins en 1843 et 1844 deux importants ouvrages, *Manuel sur la culture et la fabrication du thé* et *Manuel sur la sélection et l'empaquetage du thé*, qui révèlent pour la première fois en Occident les méthodes pratiquées en Chine.

Les frères Bruce dans les brumes de l'Assam

Écossais, Robert Bruce (1789-1824) s'engage d'abord dans l'armée de terre britannique, ce qui l'amène vers 1809 à servir comme major dans les corps d'artillerie que la Compagnie des Indes orientales entretient au Bengale. On le retrouve par la suite marchand, impliqué dans la guerre civile qui fait suite à

l’envahissement de l’Assam par la Birmanie. Trafiquant d’armes, chef militaire, il écume l’Assam entre 1820 et 1824 et c’est à cette occasion qu’il entend parler, par le chef d’une ethnie présente à la fois en Assam, en Birmanie et dans le Yunnan chinois, les Jingpo, de l’existence de théiers sauvages dans la région. Il meurt, peu après.

Son frère, Charles Bruce (1793-1801) fait, lui, carrière dans la *Navy*. Il sert dans les guerres napoléoniennes avant de rejoindre l’Inde, sans doute à l’incitation de Robert, et il est employé lors de la première guerre anglo-birmane (1824-26) dont le théâtre est justement l’Assam.

Il est probable qu’il s’associe à l’époque aux activités de son frère, qui vend de l’opium aux Jingpo. En même temps, comme commandant d’une flotte de canonnières basées dans la ville de Sadiya sur l’une des branches du fleuve Brahmapoutre, il est en mesure d’explorer cette région qui se révèle riche en forêts de théiers sauvages. Il effectue des envois d’échantillons dans les cercles botaniques de Calcutta, mais il faut attendre 1834 et la visite sur place d’un *Tea committee ad hoc* pour que l’importance de sa découverte soit reconnue : une variété jusqu’alors inconnue de théier à qui sera donnée par la suite le nom de *Camellia sinensis var. assamica* (voir chapitre 6).

En 1835, Charles Bruce est nommé superintendant des plantations de l’Assam, mais il doit commencer par expérimenter les plants rapportés de Chine par Robert Fortune (voir ci-dessous). Ceux-ci, mal adaptés au climat tropical de l’Assam, meurent sans donner de résultat. Au bout d’un an, il est décidé à passer aux théiers autochtones et, en 1837, Charles Bruce envoie au *Tea committee* de Calcutta un thé noir qui, néanmoins, a été fabriqué par des producteurs chinois. Ce premier thé fabriqué entièrement en Inde est jugé « de bonne qualité ».

Une vente de thé originaire d’Assam a lieu le 10 janvier 1839 à Londres. Et l’East India Company crée l’*Assam Company* pour exploiter cette nouvelle richesse.

Après avoir travaillé un temps pour cette compagnie, Robert Bruce se serait enfoncé jusqu'aux confins du Bhoutan où il aurait contribué à créer de nombreuses plantations de thé.

En attendant, la production de thé en Assam mettra vingt ans pour devenir économiquement viable, mais à partir des années 1860, elle enregistre un boom qui vaudra à l'Assam le surnom de *Planter-Raj*, le royaume des planteurs.

L'homme qui « vola » le thé aux Chinois

De tous les aventuriers occidentaux dont les explorations tournent autour du thé, Robert Fortune (1812-1880) est celui sur lequel nous sommes le mieux documentés. Il doit sa renommée aux quatre ouvrages qu'il consacre à ses aventures en Chine et qui connaissent un grand succès lors de leur parution, entre 1847 et 1863. Il devient ainsi, aux yeux de l'opinion occidentale, « l'homme qui a percé le secret le mieux gardé de la Chine » même si, on l'a vu, il a été largement précédé dans cette tâche par son confrère hollandais Jacobson qui n'avait pas, il est vrai, le même sens de la publicité.

Écossais (encore un !) botaniste de formation employé par la Société d'horticulture de Londres, Fortune profite du traité de Nankin qui met fin à la guerre de l'opium en 1842 pour effectuer une première expédition de collecte de plantes en Chine. Devenu familier du monde chinois, il repart sous un déguisement en 1848, à l'initiative de l'East India Company, pour ramener plus spécifiquement des plants et des graines de théiers. Ses pérégrinations, qui durent jusqu'en 1852, l'amènent jusqu'aux monts Wuyi du Fujian, mais aussi dans le Guangdong et le Jiangsu, régions en principe interdites aux étrangers. L'intérêt de ses ouvrages réside en grande partie dans la description du monde du thé, les auberges, les transports, les plantations.

Les 20 000 échantillons que Robert Fortune collecte au cours de ce périple, ainsi que le personnel qu'il embauche pour fabriquer du thé, parviennent à Calcutta sans mal et vont permettre à l'East India Company de constituer une collection importante de plants, d'en organiser la reproduction et de tester les sols les mieux adaptés à leur croissance. En effet, jusqu'à cette date, les plants que les Britanniques réussissaient à se procurer clandestinement étaient expédiés sans précautions particulières et souffraient de la traversée. Robert Fortune, formé aux méthodes modernes de la botanique, utilise des *châssis* ou *caisses de Ward*, une invention datant de 1829. Cet ancêtre du terrarium, une boîte hermétique en verre avec un peu de terre au fond, permet aux jeunes pousses de se développer en étant exposées au soleil sur le pont des navires sans craindre pour autant les projections d'eau de mer. Leur utilisation va se révéler décisive dans la diffusion des théiers en Inde après la découverte que la variété chinoise du théier s'adapte bien aux sols et aux climats du piémont himalayen, et notamment la région de Darjeeling.

Le miracle de Darjeeling

Annexée définitivement par les Britanniques en 1850, la région de Darjeeling, au nord du Bengale, était déjà développée par les Britanniques depuis 1835, date de la signature d'un contrat de location avec le royaume du Sikkim. Il s'agit d'en faire une *hill station*, ou station de montagne, en raison de son climat tempéré. Après le rattachement au *Raj britannique*, une route, une prison, un poste militaire sont construits, mais aussi un hôtel, un casino, une salle de concert. La nouvelle station attire militaires, fonctionnaires coloniaux, riches marchands et leur famille, et Darjeeling devient, dès 1860, la capitale d'été de la *Bengal Presidency*, le gouvernement de la province du Bengale.

Il est normal dans ces conditions que les Britanniques cherchent à y développer la culture du thé, et les premiers efforts commencent dès 1840, avant donc les expéditions de Robert Fortune, avec des plants chinois provenant non pas de leurs pays d'origine, mais

d'une zone montagneuse proche du Cachemire, à l'autre bout de l'Himalaya. En effet, dès les années 1830, des graines de théiers en bon état ont été expédiées à Calcutta et des nurseries expérimentales créées, notamment dans le district de Kumaun, où ces graines commencent à croître à partir de 1835. Du thé fabriqué à Kumaun est testé par le *Tea committee* de Calcutta en 1842 et trouvé « bien supérieur à celui de l'Assam ». Des échantillons sont adressés à Londres, où on les juge capables de soutenir la comparaison avec les exportations en provenance de Chine. Mais cette région, située trop loin de Calcutta, n'a pas le potentiel économique pour d'importantes plantations de thé.

Ce n'est pas le cas de Darjeeling, où afflue la bonne société de l'Inde. Les essais réalisés en 1841 par le superintendant du territoire, le D^{r} Arthur Campbell (1805-1874), avec des graines et des plants provenant de Kumaun se sont révélés en effet très prometteurs.

Une fois solidement aux mains des Britanniques, Darjeeling voit se développer les premières plantations. À partir de 1856, les planteurs passent du stade expérimental au développement commercial et *Aloobari Tea garden*, le premier jardin de thé de Darjeeling ouvre sur 30 hectares. Il est suivi par *Dhooteria Tea garden* en 1859, *Takdha*, *Ambootia*, *Ging* et *Phoobsering Tea gardens* entre 1860 et 1864. Entre-temps, toujours en 1859, la première usine de fabrication de thé entre en activité à Makaibari. Et dix ans après, en 1869, ce sont déjà trente-neuf plantations qui couvrent les pentes des sept vallées de Darjeeling. Avec sa force de travail essentiellement népalaise (c'est encore le cas aujourd'hui), Darjeeling est devenu la première région en Inde à égaler la Chine par la qualité de ses thés.

LA GRANDE COURSE DU THÉ DE 1866

Au moment où l'industrie du thé est encore dans les limbes en Inde, le commerce entre la Chine et les pays occidentaux vit ses derniers beaux jours. Et, avec lui, la marine à voile dont les bateaux les plus rapides et les plus élégants datent de cette époque. Les armements britanniques font alors la course entre eux pour être les plus rapides à relier la Chine à l'Angleterre, les premières cargaisons de « thé frais » emportant les plus hauts prix sur le marché. Les armateurs, pour motiver les capitaines et les équipages, payent même une prime aux premiers arrivés. Au milieu du XIX^{e} siècle, les meilleurs navires, les *clippers*, des voiliers trois-mâts aux formes fines, mettent entre 100 et 150 jours pour rallier Londres, suivant les conditions météorologiques. Mais certains bateaux peuvent mettre moins de 90 jours quand les vents sont favorables. La route passe par les îles de la Sonde, Ceylan, le Cap et remonte toute l'Afrique jusqu'à la Manche. Autant dire que ce n'est pas une partie de plaisir.

En 1866, plusieurs *clippers* considérés comme les meilleurs dans leur catégorie se lancent un défi à qui arrivera le premier à Londres. Il s'agit de l'*Ariel*, du *Fiery Cross*, du *Serica*, du *Taitsing* et du *Taeping*, ancrés tous les cinq dans le port de Fuzhou. La presse anglaise se passionne dès le mois de juin pour cette course et le *Pall Mall Gazette* annonce que

le niveau des paris à Hong Kong est très haut. Dans la nuit du 5 au 6 septembre, ce n'est pas un mais deux bateaux qui se présentent dans l'estuaire de la Tamise, le *Taeping* et l'*Ariel*, qui seront reconnus vainqueurs *ex-aequo*. Leur croisière aura duré en tout 99 jours.

Cependant, ils ne sont pas les premiers en cette année 1866 à livrer le « thé frais » en Angleterre. Ils ont été précédés par un bateau, parti de Fuzhou après eux, l'*Erl King*, un voilier équipé d'une propulsion à vapeur auxiliaire qui lui permet de naviguer même sans vent. Il touche Londres le 20 août, après une traversée de 77 jours.

À l'apogée de la marine à voile, la vapeur vient de lui donner le coup de grâce.

L'empire du thé change de mains

En 1835, pressentant que le thé a un avenir en Inde, le gouverneur général des Indes, Lord William Bentinck (1774-1839) fonde le *Tea committee*, une organisation scientifique qui a pour but de coordonner et valider les recherches qui se font dans toute l'Inde britannique en vue de développer une industrie du thé.

Outre l'Assam et Darjeeling, des expériences ont lieu au cours des mêmes années dans le piémont himalayen de l'actuel État de l'Uttar Pradesh, dans les collines des Nilgiris, ou « Montagnes bleues », du Tamil Nadu au sud de l'Inde. Une centaine de

plantations voient le jour dans ces régions entre 1850 et 1870, renforçant le potentiel de production d'un sous-continent qui ignorait totalement le thé auparavant. Les exportations de thé indien passent de 6 700 tonnes en 1870 à 35 724 tonnes en 1885, signe d'un incontestable boom.

L'île de Ceylan – l'actuel Sri Lanka – occupée par les Britanniques en 1815 est confrontée dans les années 1870 à une maladie fongique du caféier, qui détruit sa principale ressource. Elle se reconvertit à son tour dans le thé. À partir de cette date, une grande partie des plantations de café sont transformées en jardins de thé, qui couvrent déjà plus de 1 600 kilomètres carrés en 1899.

En 1903, les premières plantations de thé apparaissent au Kenya, et, de là, s'étendent dans toutes les possessions britanniques de l'Afrique de l'Est.

Les Britanniques entament également à cette époque l'industrialisation des processus de fabrication du thé, avec la mise au point en 1877 de la première machine à sécher le thé, le *Sirroco*, puis la fabrication en 1880 de la première machine à rouler le thé.

La mécanisation complète du processus par la méthode *crush, tear, curl* (CTC – voir chapitre 7) interviendra cinquante ans plus tard, en 1931 mais, dès la fin du XIX^{e} siècle, l'industrie du thé dans les colonies britanniques a pris des caractéristiques qui lui assurent une supériorité économique incontestable sur ses concurrents chinois et japonais. Elle dispose en effet de vastes plantations de plusieurs centaines d'hectares exploitées par une main-d'œuvre quasi servile. Avec un procédé de fabrication largement mécanisé, un accès libre à la Grande-Bretagne, le principal marché du thé, l'industrie du thé britannique se donne en outre la capacité de modeler la demande, de nombreuses plantations étant passées entre les mains des firmes britanniques, comme Lipton ou Twinings qui commercialisent et popularisent le thé en Europe. Elle va même créer sa propre classification des thés qui s'impose à tous les consommateurs occidentaux et

devient la norme mondiale comme si le thé avait été de tout temps un produit *made in England*.

En 1879, 70 % des thés vendus en vrac aux enchères à Londres proviennent encore de Chine. En 1900, la part de la Chine est tombée à 10 % et les thés noirs d'Inde et de Ceylan représentent le gros du marché.

Rule Britannia !

EN RÉSUMÉ

C'est l'histoire du plus grand hold-up jamais réalisé dans l'histoire. Ou comment les Britanniques ont détruit le monopole de la Chine impériale sur le thé et comment ils en ont fait une industrie mondiale.

Au milieu du XVII^{e} siècle, l'East India Company est forcée de traiter seulement depuis le port de Canton avec une guilde de marchands chinois, les *cohong*. Et à ne payer qu'en taels d'argent, la seule monnaie que la Chine reconnaisse. Le thé est la principale commodité dans ce commerce qui se révèle fortement déficitaire pour la Compagnie, d'autant que la demande de thé ne cesse d'augmenter en Grande-Bretagne et en Europe.

Une ambassade britannique envoyée en 1793 pour réclamer l'ouverture de la Chine au commerce occidental tourne au fiasco et, de plus en plus, pour

financer l'achat du thé, la Compagnie a recours à l'importation d'opium dont l'usage se répand peu à peu comme une épidémie dans tout l'Empire de Chine en dépit des interdictions.

Pour ne pas se salir les mains, l'East India Company confie ce commerce à des opérateurs privés qui vont devenir les principales puissances économiques dans la région, surtout après que la *Company* a perdu le monopole du commerce avec la Chine en 1834. Ces trafiquants de haut vol vont pousser la Grande-Bretagne à lancer contre la Chine trois expéditions coloniales, les guerres de l'opium, qui vont mettre Pékin à genoux et réduire durablement la puissance chinoise.

Les Britanniques en profitent pour « voler » aux Chinois le secret de la fabrication du thé, d'autant qu'ils découvrent en Assam, à l'est de l'Inde, une sorte de théier sauvage qui s'acclimate parfaitement aux climats tropicaux.

C'est le début de l'industrie du thé en Inde ; les plantations vont se répandre dans tout le sous-continent entre 1860 et 1880, puis à Ceylan et en Afrique de l'Est. À la fin du XIX^{e} siècle, la Grande-Bretagne n'a plus besoin d'exporter de thé chinois alors même que le développement de la marine à vapeur a considérablement raccourci le temps de

parcours entre Canton et Londres. Mais il est trop tard, la Grande-Bretagne règne sur l’empire du thé.

PARTIE 2
LES ARTS DU THÉ

DANS CETTE PARTIE...

La culture des théiers et la fabrication des différents types de thé relèvent de méthodes si raffinées que

l’on peut bien parler d’art, comme l’on parle de l’art des jardins ou de celui de la vinification.

Vous saurez tout sur le théier : sa classification botanique, les différentes méthodes pour le cultiver et le récolter. Vous découvrirez les différents types de théiers et apprendrez à faire la différence entre les grandes familles de thés : ceux produits en Chine, au Japon et dans les pays de thés anglo-indiens (Inde, Sri Lanka, Ceylan, Kenya, etc.), les blends et les thés aromatisés ou parfumés, les boissons au thé (thé au beurre tibétain, ice tea, sodas).

Chapitre 6
Le théier, cet arbre singulier

DANS CE CHAPITRE :

- **Une ou deux sortes de théiers ?**
- ***Camellia sinensis***
- **Un terroir tropical d'altitude**
- **Les cultivars, cépages du thé**
- **De la jungle à la plantation**
- **L'art de cueillir le thé**

En Occident, le théier est resté longtemps une plante mystérieuse. En témoigne la succession de noms scientifiques que lui ont donnés les botanistes, au fur et à mesure que leurs connaissances progressaient. Le premier européen à l'avoir décrit, en 1689, a été Andreas Cleyer, un agent allemand de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (voir chapitre 5) dans l'une de ses nombreuses lettres où il décrit la flore japonaise. En effet, entre 1682 et 1683, Cleyer occupe la position de chef du comptoir néerlandais de Dejima, l'île artificielle construite dans le port de Nagasaki, seul endroit à l'époque où les Hollandais ont le droit de faire du commerce avec le Japon. C'est là qu'il recueille des plants de théiers, se contentant comme les Japonais de les appeler *tsubaki* (椿) et de les publier dans son *Miscellanea Curiosa, Decuria II, Annus VII*.

Pour telecharger plus d'ebooks gratuitement et légalement, veuillez visiter notre site :www.bookys.me

Allemand lui aussi et de même employé par la Compagnie néerlandaise, Engelbert Kaempfer, en tant que médecin aux talents appréciés par les Japonais, va avoir plus de liberté de mouvement que Cleyer. Durant son séjour dans l'archipel, entre 1690 et 1692, il peut examiner à loisir cette plante (et même assister à des cérémonies du thé). Dans un ouvrage au fort retentissement scientifique à sa parution en 1712, *Amoenitatum exoticarum*, il en donne la première description scientifique sous le nom de *Theae japonensis*, qualifiant le théier de « rose du Japon » en raison de la beauté de ses fleurs.

Une ou deux sortes de théiers ?

En 1735, le naturaliste suédois Carl von Linné, dans son *Systema naturæ*, est le premier scientifique à proposer une classification systématique de la nature. À ce titre, il range la plante dans le genre des *Camellias*, d'abord sous le nom de *Camellia tsubaki*, puis de *Camellia japonica*, mais il l'inclut aussi dans la famille des *Théacées*. De plus, constatant que la plante à thé paraît produire deux types de thés, le thé vert et le thé noir plus connu alors sous le nom de thé *bohea* (d'une mauvaise transcription du mot chinois *wywí chá*, 武 夷 茶 signifiant « thés du mont Wuyi »), il conforte l'idée largement partagée à son époque que ces thés proviennent de deux plantes différentes et les dénomme, l'une *Thea viridis* (« thé vert » en latin) et l'autre *Thea bohea*.

Cette distinction sera une source de confusion en Occident, jusqu'en 1818, date où cette erreur est corrigée par Robert Sweet. Ce grand jardinier londonien assigne définitivement le théier au genre *Camellia*. Mais une nouvelle confusion va cependant voir le

jour avec la découverte dans l'Assam, en 1823 par Robert Bruce (voir chapitre 5), un aventurier écossais, de plants sauvages de théiers, différant sous certains aspects des théiers chinois. S'agit-il d'une nouvelle espèce ? La question agite encore un demi-siècle le monde de la botanique avant d'être définitivement réglée en 1905 au Congrès international de botanique de Vienne, en Autriche. Là, à la suite des observations du savant allemand Otto Kuntze, précurseur de la nomenclature moderne des plantes, l'ensemble des variétés du théier est réuni sous le nom d'espèce de *Camellia sinensis* (« camélia chinois ») pour rendre compte de l'origine désormais fermement établie de la plante. La question semble réglée, mais les amateurs de thé préféreront toujours à cette dénomination celle que les Chinois ont trouvé bien avant tous ces débats et qui est tout aussi exacte au plan scientifique, à savoir : *cha hua* (茶 花 ; *chá huw*), fleur de thé…

UN OCCIDENTAL AU JAPON

La publication en 1725, à titre posthume, de *L'Histoire du Japon* d'Engelbert Kaempfer, traduite en hollandais et en français, a été un énorme succès de librairie pour l'époque. Il faut dire que ce livre contient la description la plus complète jamais produite en Occident de cet empire qui, depuis le début du XVIIe siècle, s'était totalement fermé aux étrangers, et surtout aux Occidentaux.

Seuls les Hollandais de la Compagnie néerlandaise des Indes occidentales avaient gardé un poste commercial, l'île artificielle de Dejima dans la baie de

Nagasaki et le droit, ainsi, de commercer avec le Japon. Les Espagnols et les Portugais avaient été chassés à cause de leur prosélytisme en matière de religion, les Anglais à cause de leurs pratiques commerciales trop douteuses. Les Hollandais, pragmatiques et assez indifférents en matière religieuse, étaient les seuls Européens à avoir trouvé grâce aux yeux des shoguns de la dynastie Tokugawa. Mais même eux devaient rester dans cette position inconfortable, une île, un îlot plutôt, de 120 mètres sur 75, sans possibilité de passer sur la terre ferme. Cent cinquante interprètes (et espions) japonais assuraient le lien avec les commerçants nippons, mais aussi les scientifiques curieux de connaître les nouveautés en provenance d'Occident.

Kaempfer fut en poste à l'île de Dejima en 1691 et 1692 comme médecin et, à ce titre, il accompagna deux fois la délégation annuelle qui allait rendre hommage à l'empereur à Kyoto. C'était l'unique occasion pour des étrangers de visiter le pays. Bon observateur, formé à la méthode scientifique, Kaempfer en rapporta une étude botanique approfondie des plantes japonaises, dont bien sûr le théier, mais aussi le ginkgo biloba. Il fut initié aux méthodes de fabrication du thé, dont il livra une description fort exacte et décrivit – après

les missionnaires portugais – l'importance du thé dans la civilisation japonaise. Il fut le premier Occidental à révéler les bienfaits du thé pour la santé et à en montrer l'usage par les religieux bouddhistes en faisant le lien avec la légende de Bodhidharma (voir chapitre 1). En un mot, son chapitre sur le thé dans son *Histoire du Japon* constitue la première approche encyclopédique du thé écrite par un Occidental. Son nom mériterait de figurer sur un sachet de thé vert japonais, en hommage au rôle qu'il a joué dans la diffusion du thé dans le reste du monde.

Camellia sinensis

Le genre *Camellia* contient plus de cent espèces groupées en Inde et en Extrême-Orient. Parmi ces espèces, le théier (*Camellia sinensis*) est un arbre qui, à l'état sauvage, au bout de plusieurs centaines d'années et suivant la variété considérée, peut atteindre de 5 à 20 m de haut.

Le triangle d'or

On situe son lieu de naissance aux confins de la région chinoise du Yunnan, à la frontière de la Birmanie (aujourd'hui Myanmar), de la Thaïlande et du Laos, dans une région connue sous le nom de « triangle d'or » en raison des trafics d'opium qui y sévissent et qu'on pourrait tout aussi bien nommer le « triangle d'or vert » pour le rôle que le thé y a joué et continue d'y jouer.

Le saviez-vous

C’est dans des territoires occupés par des nationalités non chinoises, comme les Bulang et les Hani, dans le district de Lancang (la haute vallée du Mékong) et dans les jungles du Xishuangbanna que l’on trouve ces arbres mythiques de 10 mètres de haut et de plus de 1 mètre de diamètre, âgés d’au moins 400 ans et que les autochtones appellent *lopopo ma* (« grand théier mère »).

Trois variétés

C’est dans cette région que vit le peuple Jingpo, dont l’aire de peuplement s’étend à la Birmanie et à l’Assam. Au contact de ce peuple, le planteur écossais Robert Bruce a ainsi découvert qu’il existait une autre variété de théier que celle qui était cultivée en Chine (*Camellia sinensis var. sinensis*) : la variété d’Assam (*Camellia sinensis var. assamica*). Peu de choses distinguent ces deux variétés, si ce n’est leur taille à l’état sauvage et leurs caractéristiques foliaires. Or les feuilles sont la partie la plus importante du théier, puisque c’est à partir d’elles que l’on fabrique le thé.

- Celles de la **variété chinoise** sont petites et coriaces, de 4 à 10 cm de long et d’environ 1,5 cm de large, dotées d’un limbe (la partie la plus large de la feuille, à l’extrémité du pétiole) elliptique, avec un sommet obtus à largement obtus ;

- Celles de la **variété de l’Assam** sont tendres (et ne deviennent coriaces qu’avec l’âge), dotées d’un limbe elliptique en forme de lance, long de 7 à 22 cm et large de 3 à 8 cm, cunéiformes à la base et se terminant brusquement en pointe au sommet. La variété d’Assam serait, selon les

botanistes, la variété originelle, celle que l'on trouve d'ailleurs à l'état sauvage dans le Yunnan, l'autre étant le résultat d'une adaptation aux terroirs de la Chine où elle a été cultivée pour la première fois de manière systématique : en montagne ou sur des collines et soumise à des variations relativement importantes de température. Sans transformer le théier en bonsaï, les Chinois ont probablement modifié la plante en la taillant systématiquement pendant des siècles pour faciliter sa culture, si bien que *Camellia sinensis var. sinensis* peine à atteindre 5 mètres à l'état sauvage alors que *Camellia sinensis var. assamica* côtoie allégrement chez certains spécimens les 20 mètres !

» Une **troisième variété** d'une taille intermédiaire existe également, *Camellia sinensis var. cambodiensis*, originaire du nord du Cambodge comme son nom l'indique, mais elle n'est pas cultivée comme telle et son usage est réservé à la mise au point d'hybrides.

Sans cela, rien ne distingue ces trois variétés : leur tronc est pareillement droit, leur écorce brunâtre à grisâtre, leur croissance monopodiale, c'est-à-dire qu'elle s'effectue le long d'un seul axe continu, ne produisant qu'une seule ramification secondaire qui, elle-même porte une seule ramification, et ainsi de suite.

Leur croissance est également périodique, c'est-à-dire que la poussée végétative (*flushing period*) est séparée par une période de repos dite période de dormance (*banji period*), *banji* étant le

nom en hindi du bourgeon qui apparaît au moment où la dernière feuille d'une pousse atteint son développement maximum. Le *banji* durant cette période gonfle progressivement et donne naissance à une nouvelle poussée végétative. Laissé à l'état sauvage, le théier laisse apparaître des fleurs blanches à cœur jaune, de 1 à 2 cm de diamètre, faiblement odorantes mais avec de très nombreuses étamines jaunes du plus bel effet, des fruits verts, puis marron, à la coque assez dure d'environ 3 cm de diamètre. À maturité, les fleurs s'ouvrent toutes seules pour laisser tomber de une à trois graines. À noter cependant que le théier est pratiquement stérile et que la pollinisation s'effectue surtout par les insectes et par le vent. En effet, le pouvoir germinatif de la graine ne persiste que quelques semaines au plus.

BANJI OU *PEKOE* ?

Il ne faut pas confondre le bourgeon dormant qu'est le *banji* avec le bourgeon terminal de chaque ramification du théier. Ce bourgeon terminal, encore enveloppé par la préfeuille (ou feuille en formation), porte le nom de *pekoe*.

Plusieurs explications étymologiques sont en concurrence pour expliquer l'origine de cette appellation. Mais toutes font référence à l'apparence de ce bourgeon, qui est couvert d'un fin duvet blanc. L'une, en effet, la fait remonter au mot signifiant « cheveux blancs d'un enfant » (*pèh-ho*, 白毫) dans le dialecte amoy parlé dans le Sud de la province du Fujian, l'autre au mot chinois signifiant « fleur

blanche » (*báihuā*, 白花). Dans tous les cas, le *pekoe* est considéré comme le meilleur grade parmi toutes les formes de feuilles de thé et compose, avec la première feuille de la tige, ce qu'on appelle la « cueillette impériale ».

Un terroir tropical d'altitude

Le théier pousse dans des conditions très variées : du climat équatorial au climat tempéré humide. La variété d'Assam est moins rustique que la variété de Chine, qui supporte un climat à saison sèche plus longue ou à température plus basse. Annuellement, la moyenne idéale pour le théier doit être comprise entre 18 et 20 °C, sans dépasser 30 °C ni descendre en dessous de 12 °C, sachant que l'arbre meurt à 5 °C.

De ce fait, les régions propices à la culture du théier vont du piémont du Caucase en Géorgie, par 43° de latitude nord, jusqu'en Argentine, dans la région de Corrientes, sur les rives du Rio Paraná, par 27° de latitude sud.

La pluviosité se doit d'être toujours abondante et répartie avec régularité. En effet, le théier requiert au moins 1 500 millimètres d'eau par an avec, sous les tropiques, une saison sèche n'excédant pas trois mois.

Le climat le plus propice à la culture du théier sera donc celui des régions équatoriales d'altitude, avec deux saisons des pluies et deux saisons sèches, surtout s'il y a des nuits pluvieuses et des journées ensoleillées. En effet, l'ensoleillement joue également un rôle extrêmement important dans la croissance du théier, 5 heures par jour étant considéré comme un minimum.

Enfin, l'hygrométrie de l'air constitue une troisième et fondamentale variante. Elle se doit d'être élevée, comprise

entre 70 et 90 % d'humidité. Lorsque l'air est trop sec, les pousses forment des bourgeons dormants et le théier arrête de pousser. Si la pluviométrie annuelle est faible, comme en saison sèche par exemple, il est important de maintenir un niveau élevé d'humidité de l'air. Les planteurs ont alors recours à des mesures préventives : ombrage permanent, brise-vent ou irrigation par aspersion pour compenser l'absence de pluie. Le théier prospère surtout sur des terrains en pente bien drainés mais dont la déclivité ne doit pas dépasser 25 à 30 % et dont le pH (taux d'acidité) tourne entre 4,5 et 5,5. Enfin, les sols basaltiques ou détritiques (granit décomposé) et les cendrées volcaniques sont considérés comme les sols les mieux adaptés à la culture du théier.

DES THÉIERS SOUS LA NEIGE

Dans les années 1930, les Soviétiques ont fait sensation en dévoilant des photos de théiers couverts de neige et en affirmant que, ceux-ci, même après avoir subi cette épreuve, continuaient à être productifs. Ce n'était pas de la propagande. Il s'agissait de cultivars mis au point par des agronomes russes, et notamment le *Kolkhida* qui pousse sur la côte de la Géorgie, dans une plaine en partie ceinturée par les montagnes du Caucase. Ce clone a été sélectionné car il résiste à des températures de moins 15 °C pour un sujet adulte en pleine terre (même si, à moins 8, les feuilles commencent à dépérir). De plus, la profondeur de la

couche de neige adoucit l'influence des basses températures.

Des observations effectuées par des botanistes dans d'autres régions subtropicales de montagne où des épisodes neigeux peuvent parfois se produire (la montagne du Phoenix, au nord de la province de Canton, par exemple) montrent que le froid, s'il n'est pas trop sévère, retarde seulement la pousse des feuilles et que le théier y résiste sans peine. D'ailleurs, on cultive des théiers en Europe, plus pour l'ornement que pour le thé. Les régions les mieux adaptées à ce type de culture se situent au sud de l'Angleterre, en Bretagne et tout le long de la côte atlantique française jusqu'au Pays basque. Le théier est un arbre qui, visiblement, s'acclimate bien un peu partout…

Les cépages du thé

Tous les thés proviennent-ils d'une seule plante et les différences entre eux tiennent-elles seulement à la manière dont ils sont élaborés, ou y a-t-il autant de variétés de *Camellia sinensis* qu'il y a de type de thés ?

La grande industrie du thé aimerait nous faire croire à la première proposition et cet axiome est encore enseigné comme un article de foi : une seule et même plante produirait deux grands types de thé – le thé noir et le thé vert. Cependant, les amateurs de thé réalisent de plus en plus qu'à chaque type de thé correspond, non pas une plante différente, mais une variété particulière, ce qu'on

appelle, en botanique, un cultivar, c'est-à-dire une plante obtenue en culture par sélection, hybridation ou même mutation spontanée et dont les caractéristiques ne sont généralement pas transmissibles d'une génération à l'autre par la semence. Ces plantes doivent donc être reproduites par bouturage si l'on veut obtenir des types uniformes et stables, c'est-à-dire dont les caractéristiques particulières soient répétables à chaque propagation. Aujourd'hui, c'est par clonage que les cultivars sont multipliés.

Un cultivar est une variété de théier obtenu par la culture et possédant des caractéristiques particulières.

Les Anglais utilisent également le terme de *jat*, un mot hindi désignant à l'origine une population tribale particulière du Pendjab, d'où la notion de « tribu », de « variété ».

LE MOT « TERROIR » EN CHINOIS

Avec la commercialisation du vin en Chine, et notamment du vin français, le concept de « terroir » intéresse et intrigue de plus en plus les Chinois qui ne disposent *stricto sensu* d'aucun équivalent dans leur langue – tout comme il n'en existe pas dans la majorité des langues, les anglophones ayant fini par se résigner à emprunter tel quel le mot à la langue française.

Les Chinois, eux, ont choisi de traduire « terroir » en se servant d'une expression idiomatique qui désigne les conditions naturelles et les coutumes sociales

d'un lieu donné : *feng tu ren qing* () ou « vent, sol, relations sociales » et qui peut se traduire par « us et coutumes ». Pour rendre la notion de « terroir », les Chinois utilisent les deux premiers mots de cette expression, *fengtu* () : « le vent et le sol ».

Cependant, l'usage de *fengtu* en rapport avec le thé reste encore très limité. Le mot est utilisé parfois dans le contexte de la cérémonie du thé, notamment à la japonaise (dans le sens de « pratique folklorique »), parfois dans l'acceptation du mot en français, mais seulement dans des textes écrits par des experts en dégustation qui tentent, encore très timidement, de conférer au thé le même prestige que celui du vin.

Les cultivars chinois

L'histoire des cultivars est aussi longue que l'histoire du thé lui-même. En Chine déjà, le fait que les théiers différaient selon les régions était connu depuis la généralisation de la culture commerciale du thé sous la dynastie Tang (voir chapitre 1).

Aujourd'hui, le *Tea Research Institute* chinois de Hangzhou identifie plus de 300 cultivars proprement chinois sur les 650 environ utilisés dans le monde à la production de différents types de thé.

» Dans la seule province du Fujian, par exemple, le *tieguanyin*, avant d'être le nom d'un type de thé oolong bien connu, désigne la variété de théier

cultivé dans la région dont il est originaire, le district d'Anxi ;

- Autre oolong de grande réputation de la région, le *da hong bao* des monts Wuyi, est issu d'un autre cultivar à son nom ;
- Enfin, toujours dans le Fujian, le célèbre thé blanc *bai mu dan*, ou « pivoine blanc », provient d'un cultivar à grandes feuilles, cultivé dans les districts de Fuding et de Zheng He, le *da bai*, ou « grand blanc ».

Chaque fois, ces cultivars sont adaptés à un terroir particulier et servent à fabriquer un type de thé et un seul. Les Chinois ont développé de longue date leur propre taxonomie qui prend en compte le lieu de production, la couleur et l'aspect de la feuille, le type de thé associé à sa culture, etc. Cependant ils restent très discrets sur leurs connaissances dans le domaine.

Les cultivars anglo-indiens

Aussi, les cultivars les plus connus sont ceux qui ont été obtenus hors de Chine lors de la diffusion de la culture du thé dans le monde. D'abord en Inde, où les Britanniques, une fois dérobés les premiers plants de thé en Chine (voir chapitre 5) ont commencé à expérimenter à partir de graines plantées dans différents types de sols et en tentant de sélectionner les cultivars de théiers les plus performants.

L'établissement d'un département scientifique au sein de l'*Indian Tea Association* en 1900, puis la création d'un laboratoire expérimental à Tocklai dans l'Assam en 1911 a fait définitivement entrer la sélection des cultivars dans l'ère moderne. Les cultivars

indiens portent souvent le nom de la plantation où ils ont été sélectionnés, suivi d'un numéro de série. Ainsi, dans les collines du Darjeeling, on trouve le *Bannockburn 157*, le *Happy Valley 39* ou le *Phoobsering 312*. Tous ces cultivars sont spécifiquement adaptés à des types de sols particuliers et sont rarement plantés en dehors des régions où ils ont été sélectionnés.

Les cultivars japonais et taïwanais

De même au Japon, une recherche spécifique s'est développée pour sélectionner les cultivars aux performances les mieux adaptées aux conditions de l'archipel. Ainsi, en 1908, le planteur japonais Sugiyama Hikosaburo a développé dans la province de Shizuoka le cultivar *yabukita* qui, après avoir été enregistré en 1954, a littéralement conquis l'archipel puisqu'il couvre 77 % de la surface cultivée en thé au Japon. Les raisons de cet exceptionnel succès : sa productivité, sa résistance au gel et ce que les Japonais appellent son goût *umami*, l'une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Curieusement, ce goût n'a été identifié qu'en 1908, par un chimiste japonais, Kikunae Ikeda, qui le premier a analysé la composition de l'acide glutamique à l'origine de ce mot qui veut dire « délicieux ».

D'autres cultivars sont venus récemment contester cette hégémonie : l'*okumidori*, par exemple, sert à la fois à fabriquer du sencha et du matcha, à savoir le thé vert en feuilles et le thé vert en poudre (voir chapitre 7). Dans un effort pour se positionner sur le marché haut de gamme, les producteurs japonais mettent de plus en plus souvent la mention du cultivar en avant.

Enfin, sous domination japonaise, l'île de Taiwan a ouvert en 1903 une station expérimentale pour développer des cultivars autochtones. Les variétés les plus récentes, mises au point dans les années 1980, tels le *ruan zhi* ou encore le *jin xuan*, ont permis de

développer des thés oolong particulièrement appréciés des amateurs.

POURQUOI PARLE-T-ON RAREMENT DES CULTIVARS ?

Contrairement aux producteurs de vin avec les cépages, les producteurs de thé mettent rarement en avant la notion de cultivar. Seuls les Taïwanais pour leurs oolong et, dans une moindre mesure, les Japonais, ont commencé à mentionner le nom de leurs « cépages » et à en vanter les éventuels mérites. Il y a plusieurs raisons à cette discrétion.

La grande industrie du thé préfère ne pas s'appesantir sur l'origine des thés qu'elle commercialise, la plupart des thés bas de gamme étant composés de mélanges de feuilles provenant d'origines diverses, parfois même de deux ou trois continents.

Ensuite, les cultivars voyagent peu, en dehors de leurs régions d'origine. Les cultivars chinois restent en Chine, les japonais au Japon, les darjeeling ne sont utilisés que dans la région, etc. Ce caractère sédentaire s'explique par la forte adaptation des cultivars à leurs terroirs particuliers, mais aussi par l'extrême mutabilité du théier qui rend la création de nouveaux cultivars aisée et, enfin, par le fait que les

nouveaux cultivars font presque toujours l'objet d'un dépôt à l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales, en vue d'une éventuelle commercialisation.

Enfin, à ce jour, les thés se distinguent surtout par leurs techniques de fabrication, parfois par leur origine géographique, mais très rarement par leurs cultivars. Autant de facteurs qui jouent pour empêcher une diffusion mondiale équivalente par exemple à celle des cépages chardonnay ou pinot dans le vin.

De la jungle à la plantation

Les feuilles du théier sont appréciées probablement depuis 2 000 ans, même si c'est seulement il y a 1 300 ans, en Chine, vers 750 de notre ère, que l'arbre a été exploité de façon commerciale. La cueillette des feuilles de thé dans les périodes antérieures se faisait sur des arbres de taille adulte, soit de 5 ou 6 mètres de haut. Pour parvenir au faîte de ces sujets non écimés, les populations posaient des fûts de bois contre les troncs afin de monter jusqu'à mi-hauteur. Cette façon de faire s'observe encore aujourd'hui dans la région du Yunnan, où la forêt tropicale du Xishuangbanna a la réputation d'héberger les plus vieux théiers du monde (voir chapitre 9).

Un mode de culture

Aujourd'hui, le thé est surtout cultivé en plantations et en jardins (voir cahier photos). Son mode de culture a donc été adapté en

conséquence. Les plantations de thé se caractérisent par une densité forte, généralement comprise entre 10 000 et 15 000 plants à l'hectare, bien qu'il n'est pas rare de visiter des plantations (notamment au Sri Lanka et en Afrique) où cette densité dépasse les 20 000 plants à l'hectare. Les théiers sont disposés en haies et épousent le plus souvent la courbe de niveau pour éviter l'érosion des sols. Ceux-ci sont préalablement drainés et l'excédent d'eau évacué vers des canaux artificiels ou une rivière naturelle s'il en existe dans les environs.

La superficie de ces plantations varie grandement suivant les pays, et même à l'intérieur d'une même région. Ainsi, dans les Nilgiris, les « Montagnes bleues » situées entre l'État du Kerala et celui du Tamil Nadu dans le Sud de l'Inde, les plantations de petits propriétaires s'étendant sur moins de 8 hectares voisinent avec des plantations industrielles de plus de 900 hectares.

En Chine, après la réforme agraire qui a rendu les terres aux paysans entre 1979 et 1984, 80 % des jardins de théiers relèvent de la petite propriété et ne dépassent pas un quinzième d'hectare. Au Japon, c'est aussi la propriété familiale qui domine, mais avec des superficies plus grandes autorisant la mécanisation. Au Kenya, les grandes plantations couvrent 40 % des plus de 122 000 hectares consacrés au thé dans ce pays, etc.

Trois types de taille

Quelle que soit la surface travaillée, des règles d'exploitation s'imposent qui caractérisent très nettement le paysage des régions consacrées au thé. Les fermiers ou les employés des plantations pratiquent en effet trois types de taille :

- La première, dite « taille de formation », vise à donner à l'arbuste une forme de gobelet en coupant le tronc et les branches à plusieurs

reprises et à différentes hauteurs au cours des premières années de sa croissance.

- Puis on passe à la « taille d'entretien », qui consiste à contrôler l'élévation de ce que l'on appelle la « table de cueillette », en maintenant le sommet de l'arbuste à 50-70 cm de hauteur environ grâce à de fréquents écimages.

  Ce matelas de feuilles de 20 cm d'épaisseur environ est totalement plat. Il donne aux plantations leur allure caractéristique de marqueteries en pavé ou de tunnels de verdure, selon la manière dont les plans sont répartis.

- Enfin, tous les quarante ou cinquante ans, une « taille de régénération » rabat l'arbuste pour lui permettre de reprendre des forces et d'entamer un nouveau cycle de vie.

L'art de cueillir le thé

Tout commence par la cueillette, une opération effectuée aujourd'hui encore en grande partie à la main (voir cahier photos) car elle requiert une certaine délicatesse d'exécution. Elle est confiée le plus souvent à des femmes.

Une fois la taille d'entretien effectuée, on laisse passer environ trois mois de manière à ce que de nouvelles pousses apparaissent et l'on prélève, sur une épaisseur de 20 cm environ, toutes les feuilles situées sur la partie supérieure du buisson : c'est ce matelas que l'on dénomme la « table de cueillette » sachant que

l'on ne doit pas, normalement, prélever de feuilles latérales. Cette opération se répète tous les 15 jours environ, pour permettre l'éclosion de nouvelles pousses, et se déroule, toute l'année dans les régions tropicales, ou à partir de la fin mars jusqu'au mois de septembre dans les régions subtropicales et/ou en altitude. La cueillette s'effectue de manière à ne prendre sur la tige que les feuilles supérieures (de trois à cinq au maximum) qui sont les feuilles issues du *pekoe* (voir chapitre 6) et de laisser les feuilles auxiliaires qui assurent la poursuite de la photosynthèse végétale indispensable à la survie du théier et qui sont le point de départ de nouvelles pousses.

Les types de cueillettes

On distingue quatre types de cueillettes.

- **La cueillette impériale**, où seulement une feuille et un bourgeon sont cueillis, ordinairement la première cueillette de l'année, au tout début du printemps. Cette cueillette est dite « impériale » car elle est censée obéir aux règles édictées dans les jardins impériaux sous la dynastie Qing. C'est un terme surtout utilisé dans le commerce du thé et rarement sur le terrain, sauf dans les pays de thé anglo-indiens. Aujourd'hui, les Chinois parlent plutôt de *shou gong cai*, cueillette manuelle, dans laquelle ils rangent également le deuxième type de cueillette, la cueillette fine. Les Japonais utilisent le terme d'*ichiban-cha*, thé de première catégorie ;
- **la cueillette fine**, où l'on prélève deux feuilles et un bourgeon, au cours du printemps (voir cahier

photos) ;

- **la cueillette ordinaire**, avec trois feuilles et un bourgeon – la plus apte à assurer la repousse des feuilles du théier. Les Chinois utilisent le terme *jia cai*, qui veut dire « cueillette aux ciseaux » ;
- **la cueillette industrielle**, cueillette plus brutale où la quatrième et même la cinquième feuilles sont récoltées, sachant que ces feuilles, appelées *souchong,* plus rigides que les feuilles de la partie supérieure, sont en général destinées à être fumées pour confectionner des thés de type *lapsang souchon*. Le terme chinois pour ce type de cueillette est *ji cai*, ou cueillette mécanique (voir cahier photos).

Le cycle des cueillettes s'arrête quand le théier entre dans sa période de dormance, dont la durée varie en fonction de conditions environnementales et du régime plus ou moins rigoureux des cueillettes.

AVANT LA FÊTE DES MORTS

Le thé cueilli avant la fête des Morts est le meilleur thé. Cette fête des Morts chinoise, ou plutôt *Qingming*, « fête de la pure lumière », se déroule au début du printemps quand l'air est particulièrement transparent. C'est la version moderne d'une fête

traditionnelle visant à apaiser les âmes errantes en se rendant sur les tombes, généralement situées à l'extérieur des villes. Depuis 2008, le jour est férié en Chine continentale et dédié au « nettoyage des tombes ».

Cela n'en reste pas moins une occasion festive où l'on apporte de la nourriture aux défunts et où l'on brûle des billets funéraires en mémoire des ancêtres.

La période solaire désignée par ce nom correspond aux deux premières semaines d'avril. Or, les premières pousses de feuilles de thé ont lieu généralement à la mi-mars et sont considérées comme les meilleures. Les thés verts fabriqués avec ces feuilles reçoivent donc l'appellation *Qingming cha* ou « thé de Qingming », ce qui multiplie leur valeur.

La cueillette mécanique

La cueillette mécanique a commencé à apparaître en Assam, puis au Japon dès la fin du XIX^{e} siècle, notamment dans les plantations de plaine et pour produire des thés de qualité inférieure, les machines ayant le défaut de ne pas trier les feuilles en fonction de leur qualité.

Aujourd'hui, on trouve soit des machines portatives, sortes de taille-haies maniées par une ou deux personnes et qui multiplient le rendement de la cueillette par quatre, soit des machines tractées et même montées sur rails dont le rendement est cinquante fois

supérieur à celui d'un cueilleur individuel. Ces machines sont surtout en usage dans les grandes plantations d'Inde ou d'Afrique où les problèmes de main-d'œuvre placent les grandes compagnies devant l'alternative de la mécanisation.

Les Japonais, de leur côté, ont développé des types de machines extrêmement sophistiquées dotées de rayons laser qui permettent d'ajuster l'angle de coupe idéal pour favoriser la repousse. Avec les progrès de la technologie, d'une part, et les problèmes sociaux rencontrés par les grandes plantations d'autre part, la mécanisation apparaît inéluctable à terme, sauf pour les thés de grande qualité, principalement les thés de montagne où la cueillette à la main restera toujours un argument marketing.

SINGULIER, MAIS AVEC BEAUCOUP DE DIFFÉRENCES…

Le théier est une plante singulière, et un seul arbre produit tous les types de thé. Les Chinois l'appellent « fleur de thé », et les botanistes occidentaux le classent dans la famille des *Camellias*, lui donnant le nom de *Camellia sinensis* ou *Camellia* chinois même si la souche originelle provient probablement de l'Assam et du Nord de la Birmanie. De plus, de nombreuses variétés, ou cultivars, font que les théiers peuvent différer d'une région et même parfois, comme en Chine, d'un village à l'autre.

Le théier prospère dans les régions tropicales, mais survit très bien dans les régions tempérées et supporte même des froids hivernaux et la neige. Le

théier est exploité directement sous sa forme sauvage dans la jungle, mais il est cultivé aussi de manière industrielle depuis au moins 1 300 ans. En somme, le théier, arbre unique, est aussi, osons le mot, multiple…

Chapitre 7
L’art de fabriquer le thé

DANS CE CHAPITRE :

- **La fabrication du thé noir, du thé vert, du thé jaune et du thé blanc**
- **Les thés oolong et pu-erh**
- **Les thés aromatisés et leurs variantes**
- **Qu’est-ce qu’un blend ?**

Les feuilles de thé ne deviennent pas du thé par simple infusion dans de l’eau chaude – ce qui est le cas de nombre de tisanes. Elles requièrent un traitement particulier qui va déterminer à la fois leur qualité et le type de thé proposé à la dégustation. En ce sens, il y a un processus de « théification » sans lequel les feuilles du théier ne développeraient pas les caractéristiques sensorielles (on dit « organoleptiques » dans le vocabulaire de la dégustation), mais aussi chimiques, pour lesquelles elles sont appréciées des buveurs.

Les feuilles du théier, une fois cueillies, sont soumises à un cycle d’opérations qui conduit à la fabrication du thé. Afin de mieux comprendre le processus de fabrication, il est important de connaître celui du thé noir qui connaît le plus grand nombre d’étapes.

Vous trouverez dans le cahier photos les différentes étapes de fabrication propres à chaque type de thé.

La fabrication du thé noir

Les Chinois, qui ont mis au point les techniques de fabrication du thé noir, l'appellent *hong cha*, ou thé rouge, tout comme les Japonais et les Coréens, ce qui est plus conforme à la couleur de la liqueur.

C'est aux tout derniers jours de la dynastie Ming (1368-1644), au début du XVII^{e} siècle, que les producteurs de thé de la région des monts de Wuyi, dans la province du Fujian, ont inventé les procédés qui président à la fabrication du thé noir. Ces thés ont très vite été destinés à l'export, et ce sont les Britanniques qui ont changé leur nom en *black tea*. À partir de leurs plantations indiennes, ils ont également mécanisé la production du thé noir et l'ont standardisée durant le XX^{e} siècle. Aujourd'hui encore, le thé noir est la variété de thé la plus produite dans le monde.

Le flétrissage

La première opération consiste à flétrir les feuilles en les maintenant en contact avec l'air en vue de leur faire perdre toute humidité sur leur surface extérieure et entre 30 et 50 % de l'eau qu'elles contiennent. L'opération peut s'effectuer soit naturellement, à l'air libre, les feuilles étant étalées sur des claies en toile de jute, des treillis métalliques ou de Nylon, soit artificiellement en plaçant les feuilles sur des tapis de 25 à 30 mètres de long soumis à l'action de souffleries à une température qui ne doit pas dépasser 20 ^{o}C. L'opération dure de 8 à 20 heures, suivant l'intensité du contact avec l'air. Le flétrissage est une opération délicate et dont le goût du thé va dépendre en grande partie : pas assez flétries, les feuilles du thé seront amères, trop flétries, elles deviendront brunes, mornes et sans arômes.

Le roulage et le criblage

Le roulage vise à provoquer la rupture des cellules de la feuille et à démarrer l'oxydation, la torsion des feuilles libérant en partie les enzymes à l'origine de la coloration de la liqueur du thé.

Il y a deux méthodes de roulage :

- la méthode dite « orthodoxe » pratiquée à l'origine par les Chinois ;
- la méthode accélérée, dite *crush, tear, curl* (CTC, soit « écraser, déchiqueter et rouler ») mise au point en 1931 par Sir William McKercher, le directeur de la plantation de thé d'Amgoorie dans la province de l'Assam.

La première méthode continue dans certains endroits d'être pratiquée à la main et au pied. Mais elle s'effectue le plus souvent désormais au moyen de machines équipées de vis de pressage ou de rouleaux. L'opération de criblage qui lui est associée vise à défaire les boules que les feuilles forment naturellement sous l'action du roulage, en les tamisant selon leur taille. Le criblage se déroule dans une atmosphère à la fois fraîche et humide et passe par trois étapes. La première dure une quinzaine de minutes environ, les deux suivantes cinq minutes chacune, le criblage s'effectuant à travers des orifices de plus en plus petits.

Dans la méthode CTC, les rouleaux des machines sont équipés de dents ou de lames métalliques, afin de déchiqueter les feuilles, ce qui permet d'en conditionner plus facilement la « chair » et de la mettre en sachets. Puis elles sont roulées dans une rotative appelée *ghoogi*. Les pressions et le stress endurés par les feuilles sont bien plus grands avec cette méthode, dont les effets tendent à homogénéiser le goût du thé en déclenchant prématurément

l’action des phytines dont l’oxydation donne sa couleur acajou au thé noir.

L’oxydation

Le processus de fabrication passe ensuite par une phase d’oxydation ou, plus exactement, de « brunissement enzymatique » des feuilles. Pendant une période plus ou moins longue, suivant le taux d’oxydation que l’on veut obtenir (de 20 % pour les oolongs les plus verts à 100 % pour les thés noirs), les feuilles sont laissées dans des salles ventilées par de l’air chaud (au moins 20 °C) et où le taux d’humidité doit tourner autour de 90 à 95 %.

Il ne s’agit pas d’un processus de fermentation (qui intervient seulement quand on fait vieillir les thés) mais bien d’un processus classique d’oxydation au cours duquel la chlorophylle est détruite par les enzymes et les tanins (ou polyphénols), transformés en théaflavines, composés rouge-orangé réagissant avec des polyphénols pour produire les théarubigines qui donnent aux feuilles leur couleur chocolat. Ce sont ces théarubigines qui, au contact des acides aminés et des sucres, créent les substances complexes à l’origine des arômes, des goûts et de la couleur de la liqueur que la feuille de thé produira une fois infusée dans de l’eau.

Au cours du processus, les bords des feuilles virent au rouge, marron ou à la couleur rouille et la saveur fraîche propre au thé se développe, pour donner certaines des notes gustatives caractéristiques à chaque type de feuilles de thé.

La dessiccation

Pour arrêter l’oxydation, mais aussi réduire leur taille, les feuilles sont transférées sur des convoyeurs métalliques où elles sont séchées pendant environ 20 minutes par de l’air soufflé à une

température d'environ 80 à 90 °C, jusqu'à ce que les enzymes responsables du processus d'oxydation soient détruites et que le taux d'humidité résiduelle passe en dessous de 6 à 5 %. Les huiles essentielles sèchent sur les feuilles et donnent au thé noir sa couleur foncée.

Tri et grades

À ce stade, il ne reste plus qu'à trier le thé en fonction de grades mis au point dans les années 1930 en Inde par les fabricants de thé britanniques.

Ces grades sont désignés par la première lettre de leur dénomination en anglais, un code un peu surprenant au départ mais qui, une fois maîtrisé, a le mérite d'être aussi précis (et aussi peu poétique) qu'un théorème de maths.

Les abréviations utilisées sont les suivantes :

- S (*super* ou *special* / en français : super ou spécial) ;
- F (*finest* / le plus fin) ;
- T (*tippy* / pointu, bourgeonnant) ;
- G (*golden* / doré) ;
- F (*flowery* – quand il apparaît en deuxième position dans l'énumération, fleuri) ;
- O (*orange* / orange) ;
- P (*pekoe*/ pekoe) ;
- B (*broken* / brisé) ;
- F (*fannings* – ne s'applique que pour qualifier des feuilles brisées / miettes) ;

- D (*dust* / poussière) ;

FLOWERY ET *GOLDEN FLOWERY*

Flowery (F) indique aussi un thé qui se compose de grandes feuilles récoltées à la deuxième ou troisième cueillette de printemps ; *golden flowery* (GF), une abondance de bourgeons (de couleur dorée) généralement récoltés en tout début de saison ; et *tippy* (T), une grande quantité de bourgeons.

Les combinaisons les plus courantes, par ordre de qualité descendante, sont les suivantes :

- SFTGFOP : le must du thé noir ;
- FTGFOP : la qualité des toutes premières cueillettes de printemps ;
- TGFOP : correspond aux autres cueillettes de printemps ;
- GFOP : le meilleur des récoltes suivantes ;
- FOP : des thés de bonne qualité.

Pour les feuilles brisées, destinées normalement à être conditionnées en sachets, on trouve, par ordre de qualité descendante, les combinaisons suivantes :

- TGBOP (*tippy golden broken orange pekoe*) : feuilles brisées issues des premières cueillettes de printemps ;

- GFBOP (*golden flowery BOP*) : feuilles brisées issues des autres cueillettes de printemps ;
- GBOP (*golden BOP*) : feuilles brisées issues du meilleur des cueillettes suivantes ;
- FBOP (*flowery BOP*) : feuilles brisées pour thés de bonne qualité ;
- BOP (*broken orange pekoe*) : feuilles brisées contenant encore quelques bourgeons ;
- BP (*broken pekoe*) : feuilles ne contenant pas de bourgeons.

ORANGE, VOUS AVEZ DIT ORANGE ?

Le mot « orange » dans l'expression « orange pekoe » ne signifie pas que la liqueur obtenue par l'infusion de ce thé sera de couleur orange – les tonalités cuivre étant communes à tous les thés noirs, quel qu'en soit le grade. Il fait référence au nom de la dynastie royale aux Pays-Bas au moment où la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (la VOC – voir chapitre 4) introduisit, vers 1610, les premiers échantillons de thé dans le pays. L'agrément de Maurice, prince de Nassau et dirigeant de la Hollande, dut avoir une influence non

négligeable dans le succès commercial de cette boisson nouvelle, quand elle apparut sur les quais du port d'Amsterdam. D'où ce label, affiché comme un mandat royal, même s'il n'y eut jamais aucun document officiel pour attester ce soutien.

La fabrication du thé vert

Les thés verts, ou *lu cha*, sont fabriqués principalement en Chine, au Japon et en Corée. La méthode a été mise au point avant même le début de l'exploitation commerciale du thé dans la Chine des Tang (618-907), à l'époque où les feuilles de thé étaient encore récoltées sur les arbres à l'état sauvage, probablement à l'époque des Han (entre 206 av. J.-C. et 22 de notre ère). Toutes ces techniques étaient au point en 1191, quand le thé a été importé pour la première fois au Japon (voir chapitre 3).

Le flétrissage

Les méthodes de flétrissage pour le thé vert varient selon la qualité des feuilles. En Chine, les grades supérieurs sont souvent épandus à l'air libre sur des plateaux de bambou et mis à sécher pour une durée variant de 14 à 18 heures. Le tout-venant, lui, est étalé sur des cribles en toile de Nylon ou de treillis métalliques placés dans des hangars (plus noblement appelés « greniers à thé »). Les feuilles sont soumises à l'action de souffleries, un procédé qui ramène la durée du processus à 8-12 heures environ.

La torréfaction

La torréfaction est le moment clé de la fabrication du thé vert, celui au cours duquel, comme le disent les Chinois, on « tue le

vert » même si, en fait, c'est exactement le contraire qui se produit. C'est par comparaison avec les thés japonais, dont la liqueur est d'une couleur beaucoup plus verte que celle des thés verts chinois qui tend vers le jaune, que l'on comprend le mieux cette expression. Quoi qu'il en soit, il s'agit de chauffer les feuilles de thé, soit en les rôtissant (ou plutôt en les faisant frire) de manière artisanale dans des bassines de type wok à une température voisine de 280 °C, tout en les pressant à la main et en les remuant durant une dizaine de minutes au-dessus du feu. Soit encore de manière industrielle, en les faisant cuire dans des machines à tambour. Dans les deux cas, cette exposition à la chaleur n'excède pas 10 minutes.

La fabrication du sencha

La fabrication du sencha, ou thé vert japonais, se distingue de celle des thés verts chinois dès le stade de la torréfaction. En effet, celle-ci s'effectue en soumettant les feuilles de thé à l'action de la vapeur – une méthode mise au point par les Chinois mais qu'ils ont abandonnée au XVI^{e} siècle, à la fin de la dynastie Ming. Les Japonais ont repris cette méthode de l'étuvage et l'ont perfectionnée, notamment en la mécanisant. Le cycle est le suivant : les feuilles véhiculées par un tapis convoyeur passent d'abord en moins d'une minute sous un jet de vapeur, et enchaînent pendant un peu plus d'une heure plusieurs séquences successives de cuisson au four avec des températures et des durées différentes, de manière à être débarrassées de toute l'humidité qu'elles peuvent encore contenir.

Les feuilles de thé ainsi traitées portent le nom d'*aracha*, « thé non raffiné » ou thé brut, servent de base à la fabrication des différents types de thé verts japonais.

ÉTUVAGE, RÔTISSAGE ET CUISSON

Chacune des méthodes de torréfaction a ses avantages et ses inconvénients.

- Au bénéfice de **la vapeur**, il faut mettre la capacité à conserver ce qu'on appelle les « trois verts » : celui des feuilles, celui de la liqueur infusée et celui des feuilles après infusion. En revanche, les arômes ont tendance à être herbeux et peu différenciés (en raison de la rapidité du processus de chauffe, notamment) et le goût à être plus amer.
- **Le rôtissage avec un wok** provoque une « réaction de Maillard » propre à cette forme de cuisson et qui donne au thé des arômes plus variés, notamment de noix. De plus, les manipulations effectuées par les rôtisseurs permettent aux feuilles de prendre une multitude de formes, depuis les pastilles du *gunpowder* jusqu'aux feuilles plates du *longjing*. En revanche, la même « réaction de Maillard » induit un jaunissement des feuilles qui leur donne un aspect moins attrayant. De plus, les feuilles ainsi traitées se révèlent très fragiles et peuvent facilement s'émietter.

» Enfin, **la cuisson au four** a l'avantage de mieux préserver la couleur verte ainsi que la texture des feuilles en conservant notamment le duvet blanc des bourgeons. En revanche, les arômes sont beaucoup moins intéressants.

Les producteurs chinois ont souvent tendance à combiner la méthode du rôtissage et celle de la cuisson au four, surtout quand ils cherchent à produire des thés aux arômes floraux ou fruités, comme c'est le cas avec le thé au jasmin et toute la gamme des thés aromatisés.

Dans tous les cas, le but de ces trois types de torréfaction – en rôtissant, en cuisant ou en étuvant – est le même : il s'agit de supprimer les enzymes responsables de l'oxydation, dont les polyphénols-oxydase et peroxydase. De cette manière, les feuilles de thé conservent leur fraîcheur.

Le roulage et la dessiccation

Après avoir été torréfiées par rôtissage et/ou cuisson, les feuilles encore humides sont roulées à la main ou par des moyens mécaniques, de manière à vriller sur elles-mêmes. Cette action permet aussi à une partie de la sève, aux huiles essentielles et au jus encore contenus dans les feuilles de suinter, ce qui améliore

encore le goût du thé. Les feuilles peuvent être laissées en l'état ou transformées en spirales, en boulettes, en cônes, etc. La dessiccation intervient en fin de processus et s'effectue par toutes sortes de méthodes, la cuisson étant la plus usuelle. Cette phase est vectrice également de transformations chimiques qui procurent aux thés verts une complexité supplémentaire au niveau du goût.

La fabrication du matcha

Seuls les Japonais fabriquent aujourd'hui du thé en poudre, le matcha. Ils ont hérité de la méthode de fabrication mise au point à l'époque de la dynastie Song, du temps où les moines bouddhistes japonais ont ramené dans l'archipel la pratique de boire du thé (voir chapitre 3). Au Japon, contrairement à ce qu'il s'est passé en Chine où la fabrication de thé en poudre a été proscrite par le premier empereur de la dynastie Ming, ce mode de consommation, à la base de la cérémonie du thé (voir chapitre 14) n'a jamais été abandonné.

La production de matcha s'effectue à partir de feuilles de théiers qui, 25 jours environ avant la récolte, sont mis sous un ombrage constitué de tonnelles de bambous (méthode traditionnelle dite *honzu ooi*) ou en fibres synthétiques qui filtrent jusqu'à 90 % de l'intensité solaire. Le blocage de la photosynthèse induit une limitation des effets de la transformation de la théanine (acide aminé responsable de la douceur du thé) en catéchine (tanin responsable de l'astringence), et rend donc le produit final nettement moins amer qu'un thé produit dans des conditions classiques. Les feuilles ainsi traitées sont appelées *tencha*, et c'est à partir de ce matériau que le matcha est élaboré. Après une torréfaction très brève, un séchage et un triage ultime pour éliminer les tiges et ne garder que les feuilles, le *tencha* est broyé entre des meules en pierre, généralement de granit, et devient ainsi du matcha.

TOUS LES THÉS DU JAPON

À partir du sencha, les Japonais ont développé leurs propres types de thés, qui sont, pour la plupart, des déclinaisons de thé vert se distinguant, soit par le mode de culture, soit par la qualité du matériel servant à leur fabrication.

Voici les principaux types de thé disponibles dans l'archipel :

- **Le *shincha*, ou « nouveau thé »,** est le sencha de la première récolte, la plus appréciée et, en conséquence, la plus recherchée. Le « nouveau thé » est accessible au Japon généralement à partir de début mai.
- **Le *gyokuro*** ou « rosée de jade » est la catégorie de luxe du thé japonais. C'est un thé issu d'une récolte unique, fin mars-début avril, à partir de plantations ombrées comme le sont celles sur lesquelles sont récoltées les feuilles servant à faire le matcha. La forte concentration en théanine dans ces feuilles garantit un goût délicat et beaucoup moins astringent que celui des thés verts traditionnels.

- **Le *kabusecha*** est un autre « thé ombré » dont les feuilles ont été couvertes seulement une semaine. Ce type de thé est souvent mélangé avec du *gyokuro* pour offrir une gamme de qualité inférieure.
- **Le *hôjicha*** est un thé issu des feuilles de la dernière récolte d'automne, *a priori* la moins bonne qualité. Ces feuilles sont torréfiées en étant grillées, ce qui leur donne une teinte brune et un arôme boisé caractéristiques. Les saveurs évoquent le caramel et la liqueur sombre pourrait faire penser à un thé oxydé, ce qui n'est pas le cas. Faible en théine, le hôjicha peut être facilement consommé le soir.
- **Le *kamairicha*** est un thé vert dont les feuilles sont torréfiées selon la méthode chinoise, c'est-à-dire par rôtissage sur un wok.
- **Le *mecha*** est un thé vert issu des premières récoltes de printemps, dont l'astringence est particulièrement forte.
- **Le *kukicha*** est un thé vert fabriqué à partir des tiges, des queues et des brindilles de thé, généralement exclus de la confection des thés, et qui possède un léger goût de

noisette et une consistance en bouche tendant vers le crémeux. Le kukicha est particulièrement apprécié dans la diète macrobiotique.

- **Le *konacha*** est un thé composé des bourgeons, des petites feuilles et de la poussière qui sont écartés de la fabrication du sencha et/ou du *gyokuro*. Le konacha est particulièrement apprécié en pâtisserie, où il entre notamment dans la confection de cookies.

- **Le *genmaicha*** est un thé vert mélangé à des grains de riz grillés et qui prennent pour cette raison une teinte brune. Ce thé réservé autrefois aux couches les plus pauvres de la population (le thé étant considéré comme un produit de luxe) est désormais largement consommé, notamment au petit déjeuner.

La fabrication du thé jaune

Les thés jaunes sont fabriqués uniquement en Chine. La méthode de fabrication était connue à l'époque de la dynastie Tang et « l'inventeur » du thé, Lu Yu, en vante les mérites dans son *Classique du thé* (voir chapitre 1).

La fabrication de ce type de thé ne diffère que sur un seul point de celle du thé vert : après l'étuvage, les feuilles sont laissées en tas, ce qui induit le démarrage d'un processus de fermentation microbienne similaire à celui du compostage et qui donne aux feuilles ainsi traitées leur couleur jaune – une teinte par ailleurs très appréciée en Chine car seul l'Empereur avait le droit de se vêtir de robes jaunes. Aujourd'hui, les tas de feuilles préalablement étuvées et sommairement roulées sont recouverts d'une toile humide et maintenus une vingtaine d'heures à un taux d'humidité ambiant de 80 à 90 % avant d'être soumis à la dessiccation.

Les thés jaunes sont souvent considérés comme une variété supérieure de thés verts.

La fabrication du thé blanc

Les thés blancs sont surtout fabriqués en Chine, et principalement dans la région du Fujian, mais devant leur succès, d'autres régions de production, comme le Népal, le Darjeeling en Inde, le Japon, le Sri Lanka, la Thaïlande et même le Malawi, se sont mis à en proposer.

Le thé blanc se compose principalement de jeunes feuilles cueillies entre mi-mars et début avril pour que beaucoup de bourgeons soient encore présents. Ce sont les filamens blancs qui couvrent ces bourgeons qui ont valu son qualificatif à cette variété.

L'INVENTION DU THÉ BLANC

Certains historiens font remonter l'origine du thé blanc aux cueillettes destinées au tribut impérial à l'époque de la dynastie Song (960-1279), où cependant le thé était essentiellement conditionné en briques ou en poudre. Il est donc difficile d'assimiler les méthodes de fabrication du thé durant cette période à celles qui sont pratiquées aujourd'hui. La documentation dont nous disposons pointe plutôt vers une apparition bien plus tardive, sans doute au milieu du XIX^{e} siècle, sous le malheureux Xianfeng, empereur de 1851 à 1863 dont le règne fut marqué par la révolte des Taiping et deux des trois guerres de l'opium avec la Grande-Bretagne (voir chapitre 5). C'est à cette époque que les producteurs de thé autour de la ville de Fuding, dans la province du Fujian, ont sélectionné le premier cultivar apte à produire en quantité ce type de thé, le *Fuding da bai hao* ou « grande aiguille blanche (ou d'argent) de Fuding ». Le succès commercial en Chine même a été fulgurant et les premières exportations de thé blanc en Occident ont commencé dès 1890. On sait également que les méthodes des producteurs de Fuding ont été reprises entre 1871 et 1920 par leurs voisins de la ville de Shuiji et du comté de Zhenghe, toujours dans la région du Fujian.

Les feuilles et les bourgeons sont traités de manière minimale, si

bien que l'on parle souvent de « thé cru » à propos du thé blanc. En effet, chaque cueillette est seulement flétrie, à l'air libre ou dans des greniers à thé, jusqu'à ce que le taux d'humidité que contiennent les feuilles et les bourgeons descende à 20 %, un processus qui peut durer jusqu'à 3 jours. Durant cette période, les glucides se libèrent, ainsi que la théanine, l'acide aminé qui réduit l'amertume du thé et lui donne ce goût particulier que certains dégustateurs assimilent au goût *umami*. Le processus se conclut par une courte phase – pas plus d'une heure – de dessiccation au four pour réduire l'humidité à un taux de 5 %. Pas de roulage, pas de torréfaction pour « tuer le vert », ce qui fait que le thé blanc s'oxyde légèrement en cours de fabrication, contrairement à ce que l'on croit généralement.

La fabrication du thé oolong

Les thés oolong sont fabriqués aujourd'hui dans plus de trente pays, dont l'Inde, le Népal et le Vietnam, mais principalement en Chine et à Taiwan. Les thés haut de gamme comme le *tieguanyin* ou le *da hong bao* sont toujours fabriqués à la main mais la production est autrement très largement mécanisée.

Après la cueillette (feuilles tendres de printemps en « cueillette impériale », feuilles mûres et plus rigides de l'été et de l'automne en « cueillette ordinaire » – voir chapitre 6), il faut passer par sept étapes pour arriver à fabriquer un thé oolong.

Le flétrissage

Le *wei diao*, ou flétrissage en chinois, s'effectue de la même manière que pour le thé vert, d'abord en exposant les feuilles au soleil dans des paniers en bambou ou en les étendant sur des claies en toile, ce qui provoque un début d'oxydation, puis en intérieur, à une température plus fraîche. Les feuilles sont ensuite soumises au *yao qing*, le brassage, qui abîme les bords et augmente ainsi la

surface d’oxydation des feuilles, lesquelles commencent alors à virer au rouge.

La torréfaction

Quand la surface atteinte est jugée suffisante – de 12 % pour les thés produits en Chine continentale à 77 % pour certains thés produits à Taiwan –, les feuilles subissent un court chauffage à haute température, une torréfaction, ou *sha xing*, qui, en partie « tue le vert » dans le but d’interrompre l’oxydation. Cette étape peut s’effectuer dans des tambours rotatifs en métal ou par chauffage dans une bassine de fer.

Le roulage et la dessication

On passe alors au stade du *rou qing*, le roulage, qui va donner aux feuilles de thé leur forme définitive mais aussi renforcer l’arôme. En effet, la pression exercée sur les feuilles sécrète des jus qui, en interagissant, produisent de nouveaux éléments contribuant à la complexité aromatique du thé. Les formes peuvent varier, depuis les feuilles longues et enroulées du *da hong bao*, à moitié arrondies du thé *dongding* originaire de Taiwan, ou totalement arrondies du *tieguanyin*. Là aussi, l’opération est effectuée soit à la main, soit avec des machines à rouler dotées d’une tête adaptée au type de forme recherchée. Cette phase est suivie par le *hong bei*, la dessiccation, au four, d’abord rapide et intense pour éliminer la majeure partie de l’humidité, stabiliser le profil chimique des feuilles et rendre leur forme immuable.

Puis la dessiccation continue à feu doux et pendant plusieurs heures (7 heures pour le *da hong bao*), au charbon de bois dans les méthodes artisanales, au gaz, à l’électricité ou au charbon dans les méthodes industrielles. Elle permet d’améliorer la couleur et le goût de la liqueur. Cette phase délicate est menée par le fabricant de thé qui doit décider « combien de feu » doit entrer dans le thé.

Les thés oolong dont la torréfaction est la plus longue sont réputés être les meilleurs.

Le séchage qui suit permet de réduire le taux d'humidité dans les feuilles à moins de 4 %, ce qui réduit également leur encombrement et permet, après refroidissement et élimination des tiges et des feuilles ne répondant pas aux critères de qualité, de mettre le thé en paquets.

LE THÉ DU DRAGON NOIR

Plusieurs théories sont en compétition quant à l'origine du procédé de fabrication des thés oolong ou wulong, des thés au goût plus affirmé mais aussi plus rond que le thé vert.

La première fait remonter l'origine de ce thé à la dynastie des Song du Nord (960-1127), et notamment au thé offert aux empereurs, le thé de tribut ou *gongcha*, comme celui provenant d'un célèbre jardin dans la province du Fujian, Beiyuan, ou ferme du Nord. Nous possédons une description écrite par le poète Xiong Fan des méthodes de préparation du thé dans cet établissement. Dans son ouvrage, capital pour comprendre la culture du thé à l'époque des Song, il explique que les feuilles de thé sont soumises à un processus de vieillissement et de post-fermentation, à la façon des pu-erh d'aujourd'hui (voir ci-dessous). Selon certains

auteurs, les thés oolong du dragon et du phœnix conditionnés en briques ou en gâteaux dans les monts Wuyi seraient la forme contemporaine de ces thés de tribut. Le nom « oolong » viendrait alors de la dénomination *wulong cha* signifiant « thé du dragon noir ».

Un autre lettré chinois de l'époque des Song, Fan Zhongyun, serait l'auteur du poème « Chant du thé de Wuyi », qui vante « les arômes merveilleux de prune et d'orchidée de ces thés dus à la cuisson des feuilles à la fin de la fabrication ». Les monts Wuyi, situés au nord de la province du Fujian et renommés pour leurs 36 pics et leurs 99 escarpements très souvent représentés dans la peinture chinoise, jouent ainsi un rôle important dans les histoires sur l'apparition des thés oolong.

Une autre de ces théories attribue l'invention de ce procédé à un certain Sulong (déformé en Wulong par le dialecte local), qui, étant parti à la chasse au cerf dans le comté d'Anxi, toujours dans le Fujian, aurait agité les feuilles de thé contenues dans sa sacoche, ce qui aurait provoqué un début d'oxydation donnant un goût différent au breuvage.

Difficile de trancher, sinon pour remarquer que le thé oolong est mentionné par les marchands britanniques seulement à la fin du XVIII^{e} siècle, où il

est offert à la reine Charlotte, l'épouse du roi d'Angleterre George III. Sous le nom de « thé du dragon noir », bien sûr.

La fabrication du thé pu-erh

Le thé pu-erh est considéré en Occident comme un thé post-fermenté alors qu'en Chine, on le qualifie plus simplement de thé noir ou de thé sombre (*hei cha*), à ne pas confondre avec ce qu'on appelle chez nous « thé noir » connu, en Chine, sous le nom de… thé rouge.

Sur ces considérations lexicales, là encore, l'Orient et l'Occident s'opposent, mais le pu-erh commence à conquérir ses lettres de noblesse dans le monde entier sous ce nom difficile à prononcer.

Le pu-erh doit cette célébrité au fait qu'il est considéré comme un thé qui se bonifie en vieillissant, tout comme le vin, alors que les autres types de thé « en feuilles » doivent plutôt être consommés dans l'année même de leur fabrication. Cette capacité à se valoriser en prenant de l'âge a entraîné des phénomènes de spéculation sur lesquels nous reviendrons dans la Partie 3.

UNE PROTECTION GÉOGRAPHIQUE

Le thé pu-erh présente également la particularité de bénéficier d'une forme de « protection géographique » assez proche de celle offerte par le label européen d'appellation d'origine protégée (AOP). Cette « indication géographique » lui a été

conférée en 2008 par le standard GB/T 22111-2008 publié par le gouvernement chinois et qui limite l'appellation « pu-erh » (ou encore *pu'er*, *pu'erh*, *pu-er*) à la province du Yunnan, interdisant de fait aux autres thés produits sous une forme compressée, notamment dans les provinces du Hunan et du Guangdong, de se prévaloir de ce nom. Cette indication géographique précise également que le pu-erh doit être produit à partir des feuilles de la variante *assamica* du *Camellia sinensis* (communément appelé dans l'industrie chinoise du thé, « le théier aux grandes feuilles ») qui pousse effectivement surtout dans le Yunnan.

Les deux méthodes de fermentation

Le pu-erh se décline sous deux formes, suivant qu'il est fabriqué par la méthode classique ou par la méthode dite *wo dui*, ou « fermentation accélérée », mise au point en 1973 par l'usine de thé de Kunming, capitale du Yunnan. Dans le premier cas, le produit de base est appelé *sheng cha*, thé cru, dans le second cas *shu cha*, thé mûri.

Au départ, dans les deux cas, les feuilles sont traitées comme pour la fabrication du thé vert en passant par les étapes du flétrissage, de la torréfaction et du roulage. Ce n'est qu'une fois obtenue cette forme grossière de thé vert dite *mao cha* que les processus de fabrication se distinguent.

Sheng cha

Pour obtenir du thé pu-erh de type *sheng cha*, les feuilles sont d'abord étuvées pour être rendues plus malléables et poisseuses, puis comprimées, soit de manière artisanale par des pierres lourdes actionnées au moyen d'un levier, soit par des presses qui sont aujourd'hui en majorité des presses hydrauliques. Le thé ainsi moulé est ensuite stocké pendant une période plus ou moins longue (un vieillissement minimum de 7 à 8 ans est généralement considéré comme nécessaire pour permettre au thé d'acquérir les qualités d'un « grand » pu-erh).

Durant cette période se produit un phénomène de fermentation provoqué par un champignon microscopique, *Aspergillus niger*, ou aspergille noir, qui apparaît de manière générale comme une forme de moisissure de couleur sombre sur les fruits et les légumes. Son activité enzymatique est bien connue des Chinois, qui l'ont expérimenté aussi dans la fabrication de la sauce soja ou du vin de céréale *huang jiu*. Dans le cas du pu-erh, elle conduit à donner au thé des arômes boisés et toastés et une robe qui tend à virer au rouge. Les feuilles compressées dans le gâteau de thé conservent une teinte dont les nuances vont du gris jusqu'au mauve.

Les thés pu-erh vieillis sur une longue durée (au minimum 15 ans) par cette méthode sont dits *lao bing* ou « vieux gâteaux » et très recherchés par des amateurs prêts à dépenser des fortunes pour en acquérir d'authentiques. C'est dire qu'il y a beaucoup de faux en circulation…

Shu cha

Pour fabriquer du *shu cha*, on utilise la technique de fermentation *wo dui* par un entassement humidifié des feuilles de thé qui s'apparente à du compostage. Cette dégradation de la matière organique n'est pas à proprement parler une fermentation, car elle se déroule au contact de l'air, mais elle produit des effets plus ou moins comparables à ceux obtenus par la fermentation naturelle.

L’opération s’effectue dans une salle à chaleur et humidité constantes où les feuilles sont étalées à même le sol et recouvertes d’une bâche. Pendant deux à trois mois, elles sont travaillées pour que la dégradation soit bien uniforme et, dans la plupart des cas, des levures artificielles sont rajoutées pour accélérer et homogénéiser le processus.

Aspergillus niger est également à l’œuvre dans le processus, mais d’autres micro-organismes interviennent, tels que les champignons *Penicillium* et toute une microflore qui peut varier d’usine à usine. Au final, les arômes de ce type de pu-erh tendent plus vers le champignon, le sous-bois et, si le processus a été mal conduit, courent même le risque de voir se développer des odeurs de moisi. Pour cette raison, les feuilles sont souvent ventilées à la fin du processus, avant d’être comprimées dans leur forme définitive. Les feuilles compressées dans le gâteau de thé prennent en général une apparence rouge, tirant sur le roux ou le marron.

Les formes du pu-erh

On peut trouver aujourd’hui le pu-erh compressé sous six formes traditionnelles.

- **Le *bing cha* ou disque**, mot à mot « biscuit » ou « gâteau de thé », se présente sous la forme d’une galette qui peut aller de 100 g à 5 kg mais qui est généralement conditionnée en unité de 357 g. C’est la forme la plus fréquente en raison de sa facilité de stockage mais aussi de sa faible épaisseur qui permet aux feuilles de ne pas être trop comprimées. Traditionnellement, le *bing cha* était vendu par lot de sept qu’on appelait alors *qi zi bing cha*, « les sept enfants gâteau de thé », un nom

repris par certains producteurs pour donner une touche « ancienne » à leurs pu-erh.

- **Le *tuo cha* ou nid**, mot à mot « thé de la rivière », sans doute parce que sa forme plus ramassée convenait au stockage sur les bateaux à bord desquels il était transporté. Une autre théorie, assez similaire, fait référence à la rivière Tuo dans la province du Sichuan, l'un des principaux affluents du Yang-Tsé-Kiang, voie, entre autres, de transport du thé. Des trous creusés au milieu des « nids » permettaient autrefois de les attacher avec une corde.
- **La *zhuan cha* ou brique**, allant de 100 g à 1 kg et qui était la forme privilégiée autrefois pour le transport à dos de mulet sur les anciennes routes du thé (voir chapitre 9).
- **Le *fang cha* ou carré**, de 100 à 200 g. Des caractères chinois sont souvent imprimés par pression à leur surface.
- **Le *jin cha* ou champignon**, mot à mot « thé serré », est une forme dont le poids varie entre 250 et 300 g et qui a été adoptée au début du XX^{e} siècle spécialement pour les longs transports à destination du marché tibétain, afin d'éviter que le thé ne moisisse. La production, arrêtée en 1966, a été reprise vingt ans plus tard à la demande de

moines bouddhistes du Tibet attachés à cette tradition.

» **Le *jin gua* ou melon doré** est la forme sous laquelle le thé de tribut, le *gong cha*, été envoyé aux empereurs de la dynastie Qing. On y reconnaît un melon, un fruit qui a la peau jaune en Chine, d'où son appellation. Son poids varie entre 500 g et 1 kg. Ce thé de tribut est également connu sous le nom de *ren tou cha*, mot à mot « thé tête d'homme » car il évoque la façon dont les têtes des prisonniers décapités étaient présentées à la cour de l'empereur.

En 2007, lors des cérémonies qui ont accompagné le changement de nom de la ville de Simao en Pu'er, le musée du Palais de Pékin a prêté à la municipalité un *jin gua gong cha* (thé de tribut melon doré) datant de 1857 qui revenait ainsi « à la maison » après 150 ans d'absence.

Les recettes de pu-erh

Les gâteaux de pu-erh produits de manière industrielle sont le plus souvent des blends, ou mélanges de feuilles de thé de diverses provenances. Chaque usine a sa recette et l'indique par une formule numérique à quatre chiffres. Les deux premiers chiffres indiquent l'année, non pas celle de la production du gâteau proprement dit, mais de la date à laquelle la recette a été élaborée (et à partir de laquelle, ensuite, elle a été améliorée dans le temps). Le troisième chiffre, sur une échelle de 1 à 9, correspond à la qualité des feuilles qui sont pressées dans le gâteau – le chiffre le plus haut indiquant le meilleur grade, celui où les feuilles sont entières et proviennent des arbres les plus cotés –, ce classement

étant assez relatif car il varie d'usine en usine et n'a pas fait l'objet d'une standardisation comparable à celle effectuée par l'industrie du thé dans le reste du monde. Le dernier chiffre, enfin, désigne l'une des grandes usines où le pu-erh est produit dans le Yunnan.

Ce système de « recette » n'implique pas forcément une consistance, les mélanges variant d'année en année. En outre, il ne concerne pas la production artisanale qui, de plus en plus, tend à « sourcer » aussi l'origine des feuilles qu'elle utilise.

Nous indiquons ci-dessous les numéros des principales usines pour les lecteurs qui auraient du mal avec les caractères chinois (les étiquettes de pu-erh sont rarement traduites dans une autre langue !).

Les principales usines.

- **1. Kunming :** l'usine qui a inventé la méthode accélérée de vieillissement du pu-erh est, avec l'usine de Menghai, le plus gros producteur de pu-erh ;
- **2. Menghai :** l'usine revendique aussi l'invention de la méthode *wo dui*, mais produit en quantité égale des thés compressés et vieillis selon la méthode naturelle ;
- **3. Xia Guan :** il s'agit d'une usine surtout spécialisée dans la production de *tuo cha* ;
- **4. Fenqing :** cette usine se spécialise également dans la production du thé noir (rouge en Chine) du Yunnan appelé *dianhong*, mot à mot « rouge du Yunnan », le caractère *dian* étant un diminutif du

nom de la région. L'usine est connue aussi pour sa base de cultivars de *Camellia sinensis var. assamica* ;

- **8. Haiwan :** il s'agit d'une création récente (1999) par l'ancien directeur de l'usine de Menghai, Zou Bing Liang, qui a voulu créer une unité de production privée, à la fois plus moderne et plus tournée vers le qualitatif (le chiffre 8 a été aussi utilisé autrefois par l'usine de Long) ;
- **9. Langhe :** cette usine est également une création récente (1995) et se spécialise dans les thés mûris selon la méthode *wo dui*, mais en privilégiant des maturations plus lentes que dans les méthodes strictement industrielles.

L'emballage du pu-erh

L'emballage de chaque gâteau de pu-erh fait l'objet de soins attentifs pour marquer le caractère prestigieux du contenant. En voici les différents éléments :

- **Le *bao zhuang*, ou paquet**, est toujours en fibres naturelles qui, pour cette raison, peuvent parfois être attaquées par des punaises ou d'autres insectes présents dans les zones tropicales, ce qui, d'une façon paradoxale, constitue la meilleure défense pour le thé.
- **Le *nei fei*, ou étiquette volante**, mot à mot « interne volant », est compressé avec le thé et

comprend en chinois des indications sur la marque, le millésime de la recette au cas où le paquet se perde.

- **Le *nei piao*, ou ticket intérieur**, est parfois inséré entre le gâteau de thé et son emballage et donne en chinois des détails sur la production, la région d'origine et même de la publicité pour d'autres produits. Certains tickets comprennent des phrases en pidgin anglais vantant les bienfaits du pu-erh pour la santé.
- **Le *tong*, ou ballot**, est une enveloppe en écorce de bambou qui contient traditionnellement sept gâteaux de thé. Ils sont liés par une ficelle de bambou ou un fil de fer. On trouve aujourd'hui des *tongs* avec seulement cinq gâteaux de thé.
- **Le *jian*, ou lot de boîtes**, permet de transporter douze *tongs*, soit 84 gâteaux de thé maintenus ensemble par des ficelles de bambou. Ce mode de transport est remplacé de plus en plus par des boîtes en carton.
- **Le *da piao*, ou grande étiquette**, sert à identifier le nom de la compagnie qui produit le pu-erh transporté dans le *jian* auquel elle est collée ou attachée.

LE PU-ERH OU LA LÉGENDE DU THÉ ROULÉ EN BOULE

Le thé pu-erh se présente sous une forme comprimée, à la façon dont le thé était conditionné à l'origine de sa culture commerciale, à l'époque de la dynastie Tang. Le thé pouvait ainsi voyager, à l'intérieur de la Chine mais aussi vers le Tibet ou la Mongolie où il est encore largement vendu en briques, en galettes ou en nids. Qu'un processus de post-fermentation se déclenche en cours de vieillissement est un phénomène qui est passé longtemps inaperçu, car le thé était destiné à être consommé rapidement et non pas stocké. On se contentait à l'époque d'appeler le pu-erh, *tuancha*, ce qui veut dire simplement : thé roulé en boule. L'édit impérial de l'empereur Hongwu interdisant en 1391 la vente de thé comprimé et autorisant seulement le thé en feuilles fit disparaître pour longtemps de Chine cette forme de production. Seule la province du Sichuan a été autorisée à poursuivre ce type de conditionnement pour satisfaire aux besoins du commerce « thé contre chevaux », avec les Tibétains notamment (voir chapitre 2).

Aux limites de l'Empire du Milieu, la région du Yunnan, vraiment pacifiée et totalement contrôlée seulement au XIXe siècle, a également prolongé cette tradition. C'est le thé comprimé de cette région, fabriqué à partir des feuilles de théiers sauvages de la variante *assamica*, dont les amateurs ont fini par remarquer qu'il se bonifiait en vieillissant.

À la fin du XIXe siècle et pour le différencier du thé compressé du Sichuan, appelé *Xiao biancha* ou « thé vendu aux frontières », on a donné à la production du Yunnan le nom du comté dans le sud de la province où il était principalement vendu, le comté de Pu-erh. Aujourd'hui cette zone a été rebaptisée comté autonome de Ning'er, le nom de Pu'er ayant été donné en 2007 à la préfecture Simao, pour que cette ville plus importante administrativement profite de la vogue du thé du même nom.

Le pu-erh a été d'abord une production de peuples autochtones du Yunnan, les Hani et les Yi, connus autrefois sous le nom péjoratif de Lolo, qui veut dire « gens nus » et qu'on utilise toujours dans le Nord de la Thaïlande où vit également ce peuple.

Le succès du thé pu-erh à la cour des empereurs Qing dans la seconde moitié du XIXe siècle a entraîné un afflux de commerçants, mais aussi de fabricants de thés chinois qui ont peu à peu pris le contrôle de

cette lucrative activité. Après la prise de pouvoir par le Parti communiste chinois en 1949, la production de pu-erh s'est largement industrialisée.

Mais c'est avec l'ouverture économique de la Chine au cours des années 1990, sous l'influence d'amateurs de thé taiwanais et de Hong Kong, que la mode du thé pu-erh a de nouveau explosé, au point même de provoquer en Chine une véritable vague spéculative comparable à celle concernant les anciens millésimes dans le monde du vin.

La fabrication des thés aromatisés et parfumés

Très peu d'herbes, de fleurs ou de plantes dans leur état naturel sont en capacité, par simple contact, de modifier les saveurs du thé. Les Chinois, qui ont très tôt cherché à « parfumer » leurs thés, en ont identifié un petit nombre capables d'aromatiser le thé « naturellement » en franchissant la barrière que les feuilles de thé opposent généralement à toute contamination aromatique. La liste traditionnelle de ces plantes est la suivante :

- **Le jasmin (*Jasminum*)**, dont les fleurs entrent dans la composition du thé vert au jasmin ;
- **Le lotus (*Nelumbo nucifera*)**, dont les fleurs peuvent être mélangées à du thé vert, comme au Vietnam dans le thé au lotus *chè sen*, ou encore

dans la province du Fujian, en Chine, avec le thé au jasmin citronné, *meng he cha* ;

- **L'osmanthus (*Osmanthus fragrans*)**, ou olivier odorant, encore appelé olivier à thé, dont les fleurs aromatisent le thé vert ;
- **Le rosier du Japon (*Rosa rugosa*)**, ou *mei gui*, dont les Chinois tirent le *mei gui hua cha*, thé aromatisé à la rose ;
- **La fumée d'aiguilles de pin**, qui entre dans la composition du thé noir fumé, le *lapsang souchon* ;
- **Le pandan (*Pandanus amaryllifolius*)**, plus connu en France sous le nom vietnamien de *lá dứa*, utilisé notamment dans le Nord de la Thaïlande en combinaison du thé vert et de la citronnelle, le *lemon grass and pandan tea* ;
- **La menthe verte (*Mentha spicata*)**, utilisée dans le monde arabe en combinaison avec le thé noir *gunpowder.*

Le chrysanthème, *ju hua* en chinois, n'entre pas dans cette catégorie, car le « thé à la fleur de chrysanthème », *ju hua cha*, est en réalité une tisane de fleurs de chrysanthème dans lequel il n'y a pas de thé proprement dit.

D'autres plantes ou d'autres épices sont également capables de parfumer le thé : le gingembre, la lavande, le safran et même le cacao ont prouvé qu'ils étaient en mesure de modifier « au naturel » le goût et l'arôme du thé.

Ainsi, à part les exemples cités plus haut, tous les thés aromatisés le sont par aspersion et mélange avec des arômes naturels ou synthétiques, plus rarement des huiles essentielles.

À PROPOS DES ARÔMES

Les arômes sont considérés par la législation de l'industrie alimentaire comme un produit ou une substance destinée à être ajoutée à une denrée pour lui conférer une odeur et/ou un goût.

La notion d'arômes naturels concerne des arômes fabriqués à partir de produits naturels – qui n'ont pas forcément à voir avec le goût qu'ils sont censés reproduire. Ainsi, par exemple, on obtient de l'arôme de fraise à partir de copeaux de bois, ou encore de l'arôme de vanille à partir de champignons cultivés sur de la pulpe de betterave. Les huiles essentielles ou essences végétales extraites des plantes par divers moyens (mécaniques, à sec ou à la vapeur d'eau) sont également considérés comme des arômes naturels.

De leur côté, les arômes de synthèse se répartissent en deux catégories : d'une part, les arômes qui reproduisent strictement à l'identique les molécules présentes dans les produits naturels, d'autre part, les arômes artificiels, substances aromatisantes

fabriquées par voie de synthèse et qui n’existent pas dans la nature.

De plus en plus de thés aromatisés ou parfumés sont également parsemés de pétales de fleurs alimentaires et/ou de morceaux de fruits secs dont l’effet est purement décoratif et qui n’entrent donc en rien dans leur goût.

Tous les types de thé peuvent être aromatisés ou parfumés, comme on le voit par exemple avec le thé vert au jasmin ou à la menthe verte, le thé blanc à la graine de nigelle, le oolong à la fleur d’oranger, le pu-erh à la cannelle ou à la vanille, et bien sûr les thés noirs, avec le plus célèbre des thés aromatisés, le *earl grey* à la bergamote, ou encore les thés noirs aromatisés au citron. On peut également aromatiser des mélanges ou blends de thés de différents types – thé vert avec thé noir ou oolong, etc.

La mode de l’aromatisation

En matière d’aromatisation, la créativité des concepteurs est d’ailleurs presque sans limite. Depuis le milieu du XX^{e} siècle, époque où la vogue des thés aromatisés a été lancée, on a vu ainsi se succéder différentes modes : thés aux agrumes, puis aux fruits rouges, aux fruits exotiques, aux épices, et plus récemment encore aux notes gourmandes de la pâtisserie avec des arômes « macaron », « tarte citron » ou « tarte Tatin ».

D’autres créations paraissent indémodables. On a cité le *earl grey*, on pourrait également parler du Marco Polo de Mariage Frères aux goûts miellés et vanillés, du Secret Tibétain, une recette vieille de trente ans à la bergamote, cannelle et vanille, de Thé George Cannon, ou encore du Goût russe Douchka aux arômes d’agrumes, inventé par la maison Dammann Frères dans les années 1950.

La base des thés aromatisés n'en reste pas moins une base de thés de qualité inférieure, produits à cet effet par des industriels, soit de blends de thés verts sencha, fabriqués généralement en Chine selon la méthode japonaise, soit de thés noirs dits anglo-indiens, dont l'origine est diverse (Inde, Sri Lanka, Turquie, Afrique de l'Est, Argentine, etc.).

La recette du « vrai » thé au jasmin

La fabrication traditionnelle du thé au jasmin, le *molihua cha*, s'effectue toujours en deux temps. En effet, le cycle végétatif du jasmin est décalé par rapport à celui du thé. Alors que les meilleures feuilles de thé peuvent être récoltées à partir de fin mars-début avril, le jasmin ne fleurit que dans la période chaude et humide de la fin du mois de juillet.

Au Fujian, où cette méthode a été mise au point (voir chapitre 9), on utilise pour le thé des feuilles des cultivars comme le *Fuding da bai hao*, qui servent d'ordinaire à fabriquer le thé blanc. Mais le traitement suivi est celui conduisant à la fabrication d'un thé vert, sauf que le processus est interrompu à l'étape de la torréfaction, laquelle s'effectue de manière très douce, non pas au four mais en utilisant une source indirecte de chaleur, aujourd'hui des souffleries. Il s'agit d'empêcher les feuilles de s'enrouler sur elles-mêmes, de manière à ce que, restant plates, elles puissent offrir le maximum de surface à l'action des fragrances du jasmin. Ce thé de base est nommé *cha pei*, « thé à l'état d'embryon ».

Le mariage du thé et du jasmin

En ce qui concerne le jasmin, la récolte s'effectue donc fin-juillet, juste avant que les pétales ne s'ouvrent. Elle s'effectue toujours dans l'après-midi de manière à ce qu'il ne subsiste aucune trace de rosée sur les pétales. Celles-ci sont transportées généralement dans des filets de pêche pour éviter tout écrasement. En fin de

journée, les pétales sont étalés dans une pièce où la température, maintenue entre 38 et 40 °C, les force à s'ouvrir. Le mélange avec le *cha pei* s'effectue alors dans de grands paniers en bambou ou en osier, au crépuscule, à raison de 5 kg de fleurs pour 500 g de feuilles de thé. Le mélange est fréquemment brassé en laissant toujours une couche de feuilles de thé recouvrir le tas pour que les pétales de jasmin ne dispersent pas leur odeur. Au bout de 6 heures, ce premier tas est défait et aplati, de manière à l'aérer, puis reformé jusqu'au lever du soleil. Le thé est ensuite passé au crible à travers des tamis pour éliminer les pétales de jasmin qui ont perdu leurs qualités odoriférantes. Ce processus peut se répéter jusqu'à neuf fois pour les meilleures qualités de thé au jasmin. Les « mariages » successifs s'effectuent avec de moins en moins de fleurs, à des températures de plus en plus basses et des durées de moins en moins longues. Le thé est enfin chauffé une dernière fois pour supprimer toute l'humidité résiduelle. À cette étape, les feuilles peuvent être roulées, à la main ou mécaniquement, pour prendre des formes dont la plus connue est celle de la perle (voir chapitre 9).

UN « SYSTÈME INGÉNIEUX DU PATRIMOINE AGRICOLE MONDIAL »

Les producteurs de thé au jasmin du Fujian ont entamé en 2014 une démarche auprès de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation (FAO) afin de faire reconnaître cette méthode traditionnelle et toute la biodiversité qui l'entoure comme un « système ingénieux du patrimoine agricole mondial » (SIPAM) dont le but est de permettre aux agriculteurs de maintenir des

méthodes développées au fil des siècles et de préserver l'écologie diversifiée de leurs productions.

On trouve également sur le marché des oolong et des thés noirs au jasmin. Cependant, les méthodes d'aromatisation sont plus conventionnelles, au mieux avec un mélange de fleurs et d'huile essentielle de jasmin, sinon avec des arômes artificiels reproduisant plus ou moins bien les parfums de la fleur. À noter que cette technique traditionnelle d'aromatisation par contact du thé avec la fleur est également appliquée pour les thés oolong à l'osmanthus dans la province du Guanxi (voir chapitre 9).

Pas d'*earl grey* sans bergamote

Fruit probable de l'hybridation, effectuée certainement au Moyen Âge par des agronomes ibérico-mauresques, entre un bigaradier et un citronnier, ou un bigaradier et un limetier, le bergamotier est un arbre fruitier plutôt rare et dont les vergers ne recouvrent pas plus 5 000 hectares sur l'ensemble de la planète. Principalement dans la région de Reggio de Calabre, dans le Sud de l'Italie, mais aussi en Côte d'Ivoire et marginalement au Maroc et au Portugal. Le bergamotier produit un agrume extrêmement acide, la bergamote ou *Citrus bergamia*, une baie d'une dizaine de centimètres de diamètre et d'environ 200 g. Son écorce jaune verdâtre est épaisse et criblée de vésicules oléifères sécrétant une huile essentielle qui trouve des usages en parfumerie, en confiserie (les bergamotes de Nancy), mais surtout dans l'aromatisation du thé *earl grey*.

L'huile essentielle de bergamote

93 % de l'huile essentielle de bergamote produite dans le monde provient des moulins italiens et la production en est aujourd'hui entièrement mécanisée. Il existe différentes qualités d'huile essentielle de bergamote, en fonction de la variété de bergamote.

On en connaît trois aujourd'hui :

- Le *femminello*, ou « femelle », plus ancienne variété représentant seulement 20 % des récoltes et contenant beaucoup d'huile de bonne qualité aux propriétés aromatiques particulières ;
- Le *castagnaro*, ou « mâle » espèce la plus courante mais qui donne une huile de moins bonne qualité ;
- Le *fantastico*, ou « fantastique », variété plus récente représentant aujourd'hui 70 % de la récolte italienne et dont l'huile est de qualité intermédiaire.

La date de récolte de fruits dont on sait qu'ils sont meilleurs au printemps qu'en hiver, le type de sols sur lesquels poussent les bergamotiers (les sols sableux sont à préférer aux sols argileux) et les conditions climatiques (notamment des étés chauds et secs donnant à l'huile un degré élevé en esters) sont des conditions qui déterminent la plus ou moins grande qualité de l'huile.

Même de qualité médiocre, l'huile essentielle de bergamote dite « naturelle » est toujours supérieure à l'huile de synthèse fabriquée à partir des principaux constituants présents dans l'huile essentielle (et notamment les terpènes, tels que le limonène, l'alpha-pinène, le bêta-pinène, le gamma-terpinène, et l'acétate de linalyle, mais en l'absence du linalol au pouvoir anti-microbien propre à l'huile naturelle). Les qualités organoleptiques de l'huile de synthèse restent donc limitées et donnent un goût industriel aux *earl grey* qui sont fabriqués de cette manière

Earl grey « naturels » et *earl grey* « artificiels »

Malheureusement, aujourd'hui, la très grande majorité des *earl grey* est aromatisée avec un produit de synthèse, principalement

pour des raisons économiques, même si, afin de justifier leur choix, les fabricants prétextent la nécessité de garantir la consistance de leur produit et le risque pour des personnes allergiques à la bergamote. L'absence d'une législation européenne – et même mondiale – précise en matière d'aromatisation rend la distinction entre *earl grey* « naturels » et *earl grey* « artificiels » très difficile.

Il faut également noter que différentes variantes de la recette originelle existent, notamment :

- Le *Lady Grey*®, une marque déposée par Twinings en 1995 où l'arôme de bergamote est combiné avec des arômes de citron et d'orange sanguine pour obtenir un mélange réputé moins acide et plus doux ;
- Le *Earl grey Provence*® proposé par Mariage Frères où le mélange originel s'enrichit d'arômes de lavande ;
- Le *earl green tea* et *earl grey green tea* fabriqués sur une base de thé vert ;
- Le *Jasmine earl grey*, souvent élaboré à partir d'un blend de thés noirs et de thés verts.

EARL OR NOT EARL GREY ?

Ce sont des Britanniques qui, les premiers, ont pensé à aromatiser des thés noirs avec de l'huile

essentielle de bergamote. Mais doit-on cette invention au Premier ministre en exercice de 1830 à 1834, Charles Grey, deuxième comte de Grey, le fameux « Earl » Grey ?

La légende complaisamment colportée par les fabricants d'*earl grey* raconte qu'un envoyé du Premier ministre en Chine aurait sauvé la vie d'un fils de mandarin.

Celui-ci, en guise de remerciement, aurait offert au sauveteur un thé parfumé à la bergamote. Le Premier ministre aurait recommandé ladite mixture au roi William IV et le thé « *earl grey* » aurait ainsi été lancé. Outre le fait que les bergamotiers ne poussaient pas (et ne poussent toujours pas) en Chine, aucun document ne vient étayer cette anecdote.

Une confusion avec le *fo shou*, ou main de Bouddha, un oolong au goût acidulé, a été conjecturée, sauf que ce genre de thé n'a été commercialisé en Occident qu'à partir du XX^{e} siècle.

En revanche, la théorie d'un mélange de thés de mauvaise qualité par des marchands britanniques est retenue aujourd'hui. Les preuves abondent. Ainsi, la mention dans un article du *Lancaster Gazette* du 22 mai 1824 du procédé consistant à ajouter de l'huile essentielle de bergamote aux thés les moins

cotés sur le marché s'accompagne d'une dénonciation de la fraude sous un titre explicite : « Quand les thés à 5 shillings la livre en coûtent 12 ». En mai 1837, la maison Brocksop & Co. est même condamnée pour avoir « artificiellement parfumé » un mélange de thés noirs de mauvaise qualité avec de la bergamote.

D'où vient alors l'association avec le respectable nom du Premier ministre ? Sans doute d'une confusion, probablement volontaire, avec celui de William Grey commercialisant vers 1850 un *grey tea* dont il vantait ainsi les mérites :

Si vous voulez satisfaire vos palais et votre portefeuille

Achetez le meilleur thé de William Grey

À quatre shillings, il n'y en a pas, dit-on, de meilleur

Venez avec votre argent et achetez du Grey !

La boutique de William Grey se trouvait à Morpeth, dans le Northumberland, à quelques kilomètres seulement de Howick Hall, le château de la famille Grey depuis 1319. De là à confondre les deux personnages, il n'y avait qu'un pas qui est allégrement franchi en juin 1884 par la maison Charlton & Co. de Regent Street à Londres, qui se vante dans une réclame parue dans le *Morning Post*

d'être « le seul et unique propriétaire » de la fameuse mixture du « earl » Grey.

À partir de ce moment, la « prestigieuse origine » du thé *earl grey* s'impose et devient article de foi. Ironie, on trouve même aujourd'hui à Howick Hall un *Earl Grey Tea House*, preuve que la famille a fini, elle aussi, par tirer parti de la confusion. Et pour ajouter de la légende à la légende, *Earl Grey Tea House* dans sa présentation prétend même que l'*earl grey* a été spécialement conçu par un mandarin chinois pour s'adapter à l'eau de source du domaine…

Et l'Inde inventa le thé aux épices

Le *masala chaï* ou *chaï* n'est pas à proprement parler un type de thé, car il s'agit à la base d'un thé noir aromatisé, mais les particularités de cette préparation sont telles qu'on est tenté de lui faire une place à part dans la nomenclature du thé.

La culture du thé n'ayant été introduite qu'au XIX^{e} siècle en Inde par les Britanniques (voir chapitre 5), les Indiens ont longtemps boudé cette boisson que leur imposaient leurs colonisateurs. Ce n'est qu'au milieu du XX^{e} siècle qu'ils se sont approprié la pratique de boire du thé, à la suite de vastes campagnes de publicité visant à promouvoir un produit qui, entretemps, avec l'indépendance de l'Inde, était devenu national. Encore l'ont-ils fait à leur manière, en concevant une préparation qui, à la grande déception des producteurs, n'utilise que les parties les moins nobles du thé, ce qu'on appelle en Assam le *mamri tea* et qui se présente sous forme de granules fabriquées à partir des grades

inférieurs des feuilles (*fannings, dust, broken*) dont on tire un thé au goût plus fort que celui du thé noir en feuilles.

La composition du masala chaï

Le masala chaï se compose également d'un mélange d'épices à base de gingembre et de gousses de cardamome qu'on appelle le *karha*. D'autres épices, suivant les régions, peuvent être ajoutées à ce mélange : l'anis étoilé, la cannelle, les clous de girofle, les graines de fenouil, la noix muscade et le poivre. Le lait de bufflonne (remplacé par du lait de vache en Occident) est le troisième ingrédient qui entre dans la composition du masala chaï, mélangé à de l'eau dans une proportion d'un quart à un demi. Le tout est porté à ébullition pour provoquer une décoction des arômes et largement sucré (2 à 3 cuillerées à soupe) avec de la cassonade, du sucre demerara, du sucre blanc ou même, pour ceux qui l'aiment très sucré et très laiteux, du lait concentré.

Proposé dans la rue par des vendeurs ambulants, les *chaï wallah* (voir cahier photos), qui font partie du folklore urbain en Inde avec leurs foyers au charbon à même la chaussée, leurs bassines en cuivre où ils font revenir leur décoction et les tasses en terre cuite, les *kulhar*, où ils versent leur préparation, le masala chaï commence de plus en plus à être vendu tout préparé, en sachet ou sous forme d'un mélange broyé et instantanément soluble. Jamal Malik, le héros du film *Slumdog Millionnaire*, exerce la profession de *chaï wallah* dans un centre téléphonique de Mumbaï.

Les variantes

Des recettes adaptées aux palais occidentaux ont été également mises au point, notamment aux États-Unis, avec une dominante de casse (dite « fausse cannelle ») ou encore des mélanges beaucoup moins épicés à base d'arômes de vanille ou de chocolat. On parle alors de *chaï latte*.

Il existe enfin, au Cachemire et au Pakistan, une variante du masala chaï nommée *noon chaï* (« thé salé » en hindi) qui utilise du thé vert – appelé *bombay tea* même s'il provient généralement du Sri Lanka – et assimilée par les professionnels à du *gunpowder* chinois en raison de la manière dont ses feuilles se roulent en boulettes quand elles sont séchées. La liqueur est de couleur rose et le mélange d'épices, en plus de la cannelle, des clous de girofle et de la muscade, comprend de la poudre d'amandes et du safran.

Le mélange est bouilli dans un *samavar*, variante locale du samovar russe et servi avec une pincée de sel (au lieu du sucre).

Le thé du toit du monde

Le thé au beurre, *po cha* en tibétain, *suyou cha* en chinois, porte également en tibétain le nom de *cha süma* ou « thé baraté » qui indique bien la méthode suivie pour préparer ce thé propre à toute la zone himalayenne, et également à la Mongolie. Cette méthode pourrait d'ailleurs bien dériver de la manière dont les Chinois eux-mêmes élaboraient le thé à l'origine (voir chapitre 1).

Le thé au beurre se prépare en effet à partir de galettes de thé compressé – du type « thé vendu aux frontières », le *Xiao biancha* du Sichuan – du thé vert, le plus communément, qui est mélangé à du beurre de yack, de l'eau et du sel. Cette préparation peut être bue seule, mais le plus souvent elle est associée au *tsampa*, la boulette de farine d'orge grillée qui constitue l'aliment de base des Tibétains, dans une sorte de porridge arrosé de thé.

Voilà qui rappelle la recette du *congee* ou porridge de riz au thé, qui était l'une des façons les plus populaires d'apprêter le thé à l'époque de la dynastie Tang, au point que Lu Yu, dans son *Classique du thé* (voir chapitre 1) écrivait : « … des boissons de ce type ne valent pas mieux que les eaux grasses des égouts et des fossés ; c'est malheureusement une pratique commune de préparer le thé de cette façon ». Une opinion qui n'est certes pas partagée sur les hauts plateaux du Tibet ou dans les steppes de Mongolie, où l'on apprécie le caractère reconstituant de cette « soupe de

thé » comme il serait plus juste de l'appeler.

Pour boire le thé au beurre, les Tibétains utilisent un bol en bois. Un service complet comprend, outre le bol, un couvercle et un plateau, les modèles les plus raffinés étant souvent recouverts d'une enveloppe en argent repoussé. La taille des bols varie, des bols de voyage à des modèles qui peuvent contenir jusqu'à 3 kg de thé au beurre. Les femmes boivent toujours dans des bols plus petits que ceux des hommes.

Le thé comme soda

L'*iced tea* ne doit pas être confondu avec le « thé glacé » au sens propre du terme. Le premier est un soda, le deuxième un thé dans lequel on a simplement rajouté des glaçons ou de l'eau glacée. Qui dit soda, dit ajout d'un certain nombre d'ingrédients qui font entrer l'*iced tea* dans la catégorie des thés aromatisés et, principalement, de sucre.

Constitué de sucre, d'eau et d'arômes divers, notamment de citron et d'orange, l'*iced tea*, même associé avec du thé, a donc tous les défauts de ce type de boissons et sa consommation constitue un facteur d'aggravation reconnu des risques d'obésité, de diabète, de maladies cardio-vasculaires et, cerise sur le gâteau, de cancers.

La pratique de l'*iced tea* a pris naissance dans les États du Sud des États-Unis et l'on en trouve la recette dès les années 1880 dans l'un des plus populaires livres américains de cuisine de l'époque, le *Buckeye Cookery*. La boisson a été lancée nationalement à l'Exposition universelle de Saint-Louis, en 1904, par un planteur de thé anglais particulièrement astucieux, Richard Blechynden, qui, devant la canicule, transforma son stand de « thé chaud » en stand de « thé froid ». Aux États-Unis, cette boisson est devenue tellement populaire qu'on trouve même des verres et des couverts spécialement adaptés à l'*iced tea*, notamment l'*iced tea spoon*, cuillère au long manche destinée à mélanger le sucre, le thé et la glace.

Le *bubble tea*

Le *bubble tea*, ou *zhenzhu naicha*, littéralement « thé au lait et aux perles », porte aussi en chinois le nom plus évocateur de *boba naicha*, ou « thé au lait et aux gros seins ». En français et dans d'autres langues occidentales, on lui donne le nom plus poétique de « thé aux perles ».

Il s'agit d'une invention récente provenant de Taiwan et qui s'est largement diffusée en Chine et dans toute l'Asie du Sud-Est au cours de la dernière décennie du XX^{e} siècle. On en trouve aujourd'hui partout dans les quartiers chinois, en Europe, aux États-Unis et en Océanie. À l'origine, l'oolong servait de thé de base à ce mélange de thé, de lait et de billes de tapioca (parfois agrémenté de sirop) mais des variantes au thé vert et au thé noir n'ont pas tardé à voir le jour.

Les billes de tapioca sont généralement de couleur noire pour mieux apparaître sur le fond laiteux de la boisson et lui donner belle allure. On trouve également des versions sans tapioca, comme un mélange de thé noir, de sirop, de sucre et de glaçons qui, agité dans un shaker, prend le nom de *paomo hongcha*, littéralement « thé noir mousseux » ou « thé à bulles ».

L'utilisation de produits contenant des substances dangereuses pour la santé (notamment dans les perles de tapioca et les sirops) a conduit à plusieurs alertes de santé concernant les *bubble teas* à Taiwan, en Malaisie mais aussi en Allemagne.

Qu'est-ce qu'un *blend* ?

Les *blends*, ou mélanges de thés, représentent la très grande majorité des thés commercialisés dans le monde. La plupart des thés « de marque », et notamment les thés en sachets, sont constitués de thés provenant de diverses origines, le plus souvent des thés noirs, mais aussi parfois des mélanges de différents types de thé (noirs, verts, oolong, pu-erh, etc.).

Les mélanges permettent d'élaborer des « recettes » facilement reconnaissables par les consommateurs et porteurs d'une identité forte. Il en va ainsi de marques comme *Russian caravan*, *English breakfast*, ou encore *Irish breakfast*.

- *Russian caravan* est constitué généralement d'un mélange d'oolong et de *keemun* ou *qimen*, un thé noir chinois, avec une touche de *lapsang souchon* pour donner à la recette son goût de fumé qui est, comme pour tous les mélanges faisant référence à la Russie, sa marque de fabrique (même si, le plus souvent, des arômes, naturels ou artificiels, de fumée sont ajoutés à cette composition).
- *English breakfast*, pour se conformer à sa réputation de thé du matin et pour pouvoir être mélangé sans problème avec du lait, se compose le plus souvent de thés noirs corsés, notamment ceux issus des récoltes de printemps au Kenya, des récoltes d'été des Nilgiris en Inde, des récoltes d'automne de la province d'Anhui en Chine et des récoltes d'hiver du Sri Lanka.
- *Irish breakfast* est une variante d'*English breakfast*, réalisé généralement avec un mélange de thés de l'Assam, réputés pour être plus forts que les autres thés noirs. Ce dernier mélange est très populaire aux États-Unis, en raison de la présence d'une importante population d'origine irlandaise.

L'essentie

LE THÉ, OU LES THÉS ?

Nous avons vu qu'il n'y avait qu'une seule plante, le théier, mais qu'il en existait beaucoup de variétés. De même, il n'y a qu'un seul thé, reconnaissable entre tous, et pourtant tellement divers qu'il faut le distinguer par la couleur de sa liqueur : thé blanc, thé jaune, thé vert, thé rouge, etc. C'est qu'à partir de la feuille du théier, bien des traitements peuvent intervenir qui vont en modifier l'arôme et le goût une fois que celle-ci aura été infusée. En ce sens, on peut bien parler de thés et, le plus excitant peut-être, c'est qu'il ne cesse de s'en créer de nouveaux, comme si le monde du thé n'en était encore qu'au début de son existence.

Chapitre 8

L’art de déguster le thé

DANS CE CHAPITRE :

- **La chimie du thé**
- **La préparation du thé**

La chimie du thé

Comme tout ce qui concerne le thé, sa chimie est simple seulement en apparence. Il faut distinguer en effet les feuilles fraîches et les feuilles après leur processus de transformation, sachant que ce traitement entraîne des différences elles aussi significatives, notamment entre le thé vert et le thé noir (voir chapitre 7).

Les feuilles de thé fraîches contiennent trois grandes catégories de constituants :

- **Les polyphénols**, qu’on appelait autrefois « tanins végétaux », une vaste famille de molécules très riches en composés aromatiques, les phénols, et dont les effets antioxydants intéressent de plus en plus les chercheurs en raison de leurs bienfaits avérés pour la santé. On trouve des polyphénols dans le vin rouge, les légumes et, bien sûr, le thé…

- **Les bases puriques, ou *purines***, dont les dérivés sont des substances azotées telles que la caféine, la théophylline, la théobromine qu'on désigne aussi comme des alcaloïdes et qui en ont les caractères principaux pour l'organisme humain, à savoir une toxicité aiguë à haute dose mais des effets apaisants et même pharmacologiques à faible dose.
- Enfin, **des acides aminés**, dont la théanine, dérivé d'un autre acide aminé, la glutamine, qui favorise son accès au cerveau où elle stimule la concentration de sérotonine et de dopamine. Elle accroît ainsi la production du « rythme alpha » dont les ondes se manifestent chez l'homme en état de relaxation.

En outre, une fois oxydées, les feuilles de thé noir (on parle aussi de thé semi-oxydés comme l'oolong) contiennent des produits aromatiques dérivant de l'oxydation des polyphénols. Il s'agit notamment des théaflavines et théarubigines, dont la pigmentation est responsable de la coloration en rouge de leur infusion, et des théasinensines qui doublent la quantité de flavonols dans le thé, tous produits considérés aussi comme de bons antioxydants.

Il faut remarquer également que les feuilles de thé sont riches en vitamines E et B, mais que seules les feuilles de thé vert contiennent de la vitamine C (ou vitamine ascorbique) à raison de 2,5 grammes par kilo, si bien que pendant les traversées maritimes au XVII^{e} siècle, les feuilles de thé vert servaient à prévenir le scorbut, alors que l'oxydation dégrade et même élimine cette vitamine des feuilles de thé noir.

CAFÉINE ET THÉINE

Parmi les bases puriques, la caféine et la théine ont longtemps été considérées comme deux substances différentes, la première ayant été identifiée en 1820 à partir de graines de café et la seconde en 1827 sur des feuilles de thé. Ce n'est qu'en 1898 que l'identité des deux substances fut reconnue et qu'un nom unique leur fut donné, celui de caféine. Le taux de caféine dans les feuilles de thé varie de 2 à 5 % selon les études et les types de feuilles. Les feuilles de thé noir sont légèrement plus riches en caféine que le thé vert en raison du flétrissage qui réduit le poids des feuilles et concentre le taux de caféine en leur sein. Cependant, le niveau de caféine dans le thé – quelle que soit sa nature – est généralement égal sinon supérieur à celui constaté dans le café, même un expresso bien dosé. Toutefois, même si le thé contient effectivement plus de caféine à quantité égale que le café, son taux de dilution est généralement plus élevé, et surtout les tanins du thé ralentissent l'absorption de caféine. Autrement dit, le thé, bien qu'il soit un excitant, ne provoque pas le même « coup de fouet » que le café mais a, en revanche, une action plus stimulante sur la durée.

Réussir une infusion à son goût

L'art de la préparation du thé n'est pas une science exacte. La plupart des marchands de thé indiquent sur leurs conditionnements des valeurs (en général une température et une durée) qui correspondent, selon eux, aux conditions idéales d'infusion.

Avant de les appliquer à la lettre, il convient de comprendre les éléments qui entrent en jeu dans l'infusion et les conséquences des différents choix pour le goût. Le but de l'infusion, en effet, n'est pas de réussir une expérience scientifique, mais de préparer une boisson qui soit au goût du buveur.

MIZUDASHI OU L'INFUSION À FROID

L'infusion à froid ou à température ambiante est une méthode de plus en plus pratiquée par les amateurs de thé qui apprécient d'obtenir ainsi une boisson aux arômes et au goût plus authentiques.

Ce n'est pas la chaleur mais le temps qui va rendre possible l'extraction « en douceur » de tous les éléments contenus dans le thé. En effet, il faut compter au minimum 2 heures d'infusion à froid pour des thés noirs ou des thés oolong et de 3 à 6 heures pour des thés verts, notamment les thés verts japonais qui se prêtent particulièrement bien à cette méthode. De plus, il est préférable d'infuser une plus large quantité de thé en comptant

une proportion d'environ 15 mg de feuilles de thé (ou 3 cuillerées à café bien pleines) pour 1 litre d'eau.

Appelée *mizudashi* en japonais, cette extraction à froid rencontre un intérêt de plus en plus marqué dans le reste du monde et on commence à trouver dans le commerce des carafes en verre munies d'un filtre à maille dans le couvercle, spécialement adaptées à ce type d'infusion.

Le choix de l'eau

Dès l'époque de Lu Yu, sous la dynastie des Tang, les amateurs de thé insistent sur la qualité de l'eau (voir chapitre 1).

Toute préparation de thé doit être réalisée avec une eau de source aussi pure que possible. On peut également utiliser de l'eau du robinet en la soumettant à un processus d'« osmose inverse » qui la purifie en supprimant les sels. Il existe sur le marché des osmoseurs, simples d'utilisation et qui éliminent la plupart des éléments indésirables dans l'eau.

Le but est d'arriver à une eau la moins marquée en goût possible. De ce point de vue, certaines eaux minérales sont à proscrire et il faut privilégier uniquement celles qui sont issues de roches d'origine volcanique (en général des eaux qui conviennent également aux biberons).

L'eau doit enfin être chauffée dans des bouilloires qui la « marquent » le moins possible. On privilégiera des bouilloires métalliques ou encore en fonte comme les bouilloires japonaises, les *tetsubin*.

La quantité de thé

La quantité de thé doit être proportionnelle au nombre de personnes que l'on entend servir. 2,5 g pour 15 cl d'eau par personne et par tasse paraît une bonne proportion, mais ne pas hésiter à se montrer un peu plus généreux car, au final, ce sont les feuilles de thé qui donnent leur goût au thé.

Dans tous les cas, il est préférable d'éviter les infusions pour plus de trois personnes et de se limiter à des contenants ne dépassant pas 50 cl, car une infusion « en gros » a tendance à dénaturer le goût du thé.

La durée de l'infusion et la température de l'eau

Plus un thé est infusé au-delà des durées indiquées et moins il contient de caféine, c'est-à-dire qu'il perd ses capacités d'excitant. En revanche, les tanins et les acides aminés qu'il contient et qui étaient masqués par la caféine apparaissent, ce qui a pour résultat de provoquer des goûts de plus en plus amers. Une bonne durée d'infusion conduit donc à un équilibre entre la présence de caféine et celle des tanins qui ont pour effet de faciliter l'assimilation de la caféine par le système digestif. D'un point de vue gustatif, un thé dont la caféine n'a pas été totalement extraite conserve un goût moelleux par rapport à l'astringence de thés qui ont été trop longtemps infusés.

Les durées indiquées dans le tableau ci-dessous ne sont qu'indicatives et chacun est libre de les adapter à son goût et à ses préférences. Il faut en moyenne augmenter la durée de 30 secondes à chaque nouvelle infusion.

Quant à la température de l'eau, elle est totalement dépendante du type de thé infusé.

7-1 Durée de l'infusion et température de l'eau conseillées en fonction du type de thé.

Types de thé	Durée	Température de l'eau
Thés verts japonais (feuilles rôties à la vapeur)	Entre 30 secondes et 1 minute	Entre 60 et 75 °C (sauf matcha = 90 °C)
Thés verts chinois et autres (feuilles rôties au wok)	Entre 1 et 2 minutes	Entre 70 et 80 °C
Thés blancs	Entre 5 et 7 minutes	Entre 70 et 80 °C
Thés jaunes	Entre 3 et 4 minutes	Entre 75 et 85 °C
Thés oolong	Entre 3 et 5 minutes	95 °C
Thés noirs	Entre 3 et 5 minutes	95 °C
Thés pu-erh	Entre 4 et 5 minutes	95 °C

La philosophie de la dégustation du thé

Trop souvent, les amateurs de thé croient que c'est en respectant un protocole digne de celui suivi par un chirurgien avant une opération ou un pilote d'avion avant de faire décoller son appareil qu'ils réussiront l'infusion parfaite.

Dans un chapitre de son livre à destination du public anglophone, *L'Importance de vivre*, intitulé « Du thé et de l'amitié », l'écrivain chinois *Lin Yutang* (1895-1976) s'élève contre une approche trop technique de la préparation du thé et met en avant ce qui, à ses yeux, constitue la condition première d'une bonne dégustation du thé : « Enlevez l'élément de sociabilité et cela n'a plus aucun sens. Le plaisir [de la dégustation du thé], comme le plaisir de contempler la lune, la neige ou les fleurs doit se dérouler en bonne compagnie. » Et il ajoute : « Tout dépend de l'atmosphère. »

Certes, les Chinois ont théorisé la manière de déguster le thé comme en témoigne la nomenclature mise au point dans un ouvrage rédigé par le lettré Cai Xiang (1012-1067) durant la dynastie Song, le *Chalu*, ou *Notes sur le thé*, et où sont distingués les éléments d'appréciation suivants :

- *Se*, la couleur ;
- *Xiang*, l'arôme ;
- *Wei*, le goût.

Mais *Lin Yutang*, qui a remis à l'honneur ce traité, insiste sur un autre passage :

> *Boire seul, c'est boire en reclus ; boire à deux, c'est boire dans le confort ; boire à trois ou quatre est plein de charme ; boire à cinq ou six est commun ; boire à sept ou huit, c'est faire preuve d'une générosité trop ostentatoire…*

Pour apprécier le thé, il importe donc de rester dans une compagnie d'amis qui partagent avec vous le même désir de paix et d'harmonie, afin d'arriver, par la dégustation du thé, à un état où l'on est capable de « contempler le monde en feu en gardant la tête froide ».

EN RÉSUMÉ

La chimie du thé est complexe. Entre les tannins, les bases aminées et les acides puriques se joue un ballet dont dépend le caractère plus ou moins astringent de la liqueur, sa capacité à jouer le rôle d'excitant ou non, et la présence plus ou moins importante d'antioxydants.

L'art de l'infusion n'est pas simple non plus, même si l'essentiel, avec la qualité du thé, réside dans la qualité de l'eau comme le savait déjà Lu Yu.

Le *mizudashi*, ou infusion à froid, est probabalement la méthode qui donne le thé le plus naturel et le plus équilibré, mais qui veut boire son thé seulement froid ?

Et puis, comme le résument bien les philosophes chinois, tout est affaire d'harmonie. La dégustation du thé n'est pas une science exacte, c'est une manière d'être en accord avec ceux avec qui nous le buvons.

PARTIE 3
LES JARDINS DU THÉ

ALLONS MON BRAVE SUNG-PIERRE, VOUS REPRENDREZ BIEN UN DERNIER PETIT VERRE DE CE "HUOSHAN HUNG YA" BIEN DE CHEZ NOUS
ALORS JUSTE UN DERNIER, MA FEMME M'ATTEND POUR DÎNER
M.

DANS CETTE PARTIE...

Les grands jardins du thé (voir cahier photos) sont à la fois des terroirs et des paysages que les hommes et l'histoire ont façonnés au cours des siècles. Nous

avons choisi de vous faire visiter les grandes régions où le thé est cultivé en Chine et à Taiwan, en Corée, au Japon et dans le Darjeeling, au nord de l'Inde.

Ce choix privilégie les plantations qui se rapprochent le plus de la notion occidentale de « terroir », celles qui cultivent et fabriquent le thé de manière traditionnelle – les trois quarts de la production mondiale de thé s'effectuant de façon industrielle. Notre sélection se concentre donc principalement sur des régions où les jardins de thé sont cultivés en théiers « à petites feuilles » (*Camellia sinensis var. sinensis*) et où la variété des cultivars est prise en compte.

D'autres pays comme le Malawi, le Népal, la Thaïlande ou le Vietnam voient également se développer une production de qualité dans des jardins de thé où l'osmose entre un terroir et un cultivar est recherché. Mais nous nous sommes attachés dans cette partie à décrire les régions où le thé possède une profondeur historique, un peu comme les régions de production de vin que sont la Bourgogne, le Bordelais ou la Champagne.

Des régions donc qu'il est indispensable de connaître si l'on veut connaître le thé.

Chapitre 9
La Chine, berceau des thés

DANS CE CHAPITRE :

- **Le pays à l'origine de tous les genres de thé**
- **Le classement des thés chinois**
- **Les jardins de thé par province : Jiangsu, Anhui, Henan, Zhejiang, Hubei, Fujian, Jiangxi, Hunan, Sichuan, Guangdong, Guangxi, Haïnan, Guizhou, Yunnan (voir carte dans le cahier photos)**

S'il y a un pays où l'on peut parler de thés au pluriel, c'est bien la Chine. Cette boisson existe dans l'Empire du Milieu depuis 1 300 ans, les Chinois ont eu l'occasion d'expérimenter toutes les manières de transformer les feuilles du théier. Comme nous l'avons vu, ils sont à l'origine d'innovations aussi fondamentales que le conditionnement du thé en galette, puis en poudre, et enfin en feuilles destinées à l'infusion. Ils ont mis au point les différentes méthodes qui conduisent à la création de thés blancs, verts, jaunes, semi-oxydés, oxydés et post-fermentés, mais aussi les techniques d'aromatisation à partir des fleurs et des plantes. Ils ont également inventé les pièces fondamentales du service à thé : la théière, les bols et les coupes et en ont défini l'esthétique. En un mot, la Chine peut être considérée comme le berceau non du, mais des thés.

Ce sont aussi les Chinois qui ont fait connaître le thé au reste du monde, aux pays proches (Corée, Japon) et lointains (Angleterre,

Russie, Amériques). Comment se fait-il alors que ce rôle soit aujourd'hui si méconnu ?

D'abord, les Chinois ont longtemps tenu leurs méthodes sous le sceau du secret compte tenu de l'importance commerciale que le thé revêtait pour le pays, une importance équivalente seulement à celle de la soie ou de la porcelaine. Ces industries constituaient des avancées marquant la supériorité de la civilisation chinoise sur toutes les autres.

La vente de graines de théier à des étrangers a toujours été interdite et quand des marchands acceptaient d'en céder, ils les faisaient d'abord bouillir pour leur faire perdre tout pouvoir de germination. Une mésaventure qui est arrivée plusieurs fois aux Britanniques.

Ensuite, de 1839, fin de la première guerre de l'opium, à 1949, date de la prise du pouvoir par les Communistes, la Chine a connu une longue période d'invasions, d'abord par les puissances occidentales, ensuite par le Japon impérial, de révoltes populaires et de guerres civiles, une période que les Chinois eux-mêmes appellent « le siècle de l'humiliation nationale ». Les Britanniques, en particulier, en ont profité pour conquérir le marché mondial du thé et imposer les productions de leur colonie des Indes (voir chapitre 5).

Quant à la République populaire de Chine, elle n'a commencé à se préoccuper sérieusement de reprendre pied sur le marché mondial du thé qu'après la réforme agraire de 1979-1984. Ce n'est que depuis cette période que le thé chinois est revenu au premier plan alors qu'il a été pendant des siècles le principal et le plus précieux produit d'exportation du pays « berceau des thés ».

Les dix thés les plus fameux de Chine

Les Chinois adorent dresser des listes et se livrer à des énumérations. Le classement des thés n'échappe pas à cette règle et une dizaine de listes concurrentes dressent le hit-parade des thés les plus fameux de Chine. Des compilations classant les thés en fonction de leur position dans une vingtaine de ces classements ont été réalisées et, sans que l'on puisse parler de listes officielles, elles circulent dans l'industrie du thé chinoise sous le nom de *Les dix thés les plus renommés de Chine*.

Voici l'un de ces classements fondé sur la fréquence d'apparition des thés dans vingt listes préexistantes. Nous donnons seulement l'appellation et le nom de la province d'origine, la nature du thé et le nombre de listes, sur vingt, où il est cité. Attention, il ne s'agit pas d'un classement sur la qualité des thés, d'autant qu'aucun producteur n'est cité, mais d'un indice de popularité par type de thé :

1. Puit du dragon du lac de l'Ouest (*longjing*), Zhejiang, thé vert, 20/20.
2. Escargot vert de printemps de Dongting (*bilochun*), Jiangsu, thé vert, 20/20.
3. Déesse de la miséricorde en fer (*jieguanyin*), Fujian, oolong, 18/20.
4. Cime duveteuse des monts Jaunes (*huangshan maofeng*), Anhui, thé vert, 17/20.
5. Aiguilles d'argent de l'île de Junshan (*junshan yinzhen*), Hunan, thé jaune, 14/20.
6. *Keemun* (*qimen*), Anhui, thé noir, 12/20.
7. Grande robe rouge de Wuyi (*wuyi da hongpao*), Fujian, oolong, 11/20.

8. Pépin de melon de Liu'an (*liu an guapian*), thé vert, 11/20.
9. Aiguille d'argent au duvet blanc (*baihao yinzhen*), Fujian, thé blanc, 10/20.
10. Pu-erh du Yunnan (*pu-erh cha*), Yunnan, thé post-fermenté, 10/20.

Les jardins de thé de la province du Jiangsu

La province du Jiangsu est une province côtière, située juste au nord de Shanghai et qui est actuellement l'une des régions les plus prospères de la Chine, classée deuxième en 2011 au palmarès des provinces pour le PIB par habitant (7 600 dollars US environ). La capitale de la province est située à Nankin.

L'importance de la province réside encore aujourd'hui dans le fait qu'elle est traversée par le Grand Canal, l'artère de près de 1 800 kilomètres construite entre 489 et 609 et reliant Pékin à Hangzhou, sur la côte méridionale de la Chine. Ainsi, dans la partie sud-est du Jiangsu, la ville de Suzhou, qualifiée de « Venise de l'Orient » pour son réseau de canaux urbains creusés à l'époque des Tang (vers 825) est toujours une métropole économique de première importance, au contact de Shanghai et à l'entrée du Grand Canal.

Le lac Taihu

C'est précisément dans cette partie de la province que se concentre l'industrie du thé (ainsi qu'une très ancienne et très prospère industrie de la soie), notamment à l'est du lac Taihu ou « grand lac » sur les pentes des monts Dongting (à ne pas

confondre avec le fameux lac du même nom (voir la partie « Les jardins de thé de la province du Hunan »). Les plantations de thé du Jiangsu se trouvent à la limite nord de la culture commerciale du thé en Chine. Le *biluochun* est le thé le plus renommé du Jiangsu, mais la province est également connue pour ses théières en céramique de grès pourpre, la céramique de Yixing.

Au royaume de l'oxygène profond

Le *biluochun* est le thé vert produit dans les monts Dongting. Cultivé depuis au moins la dynastie des Ming (1368-1644), il était autrefois connu sous le nom assez curieux « d'arôme mortellement effrayant » en raison de son caractère très odoriférant.

La légende veut qu'une cueilleuse ayant glissé une feuille de thé dans son corsage ait ressenti une telle brûlure sur son sein que, de frayeur, elle rejeta sa récolte loin d'elle. Les experts chinois, qui sont moins crédules que les Occidentaux auxquels ils vendent, avec leurs thés, de belles histoires orientales, pensent que c'est plutôt au moment de la torréfaction – qui s'effectuait à l'époque à la vapeur – que le supposé larcin fut commis, provoquant cette réaction de rejet. Quoi qu'il en soit, selon *La Grande Histoire non autorisée de la dynastie Qing* rédigée par un anonyme masqué sous le pseudonyme humoristique de « le petit homme en croix est un grand sage », l'empereur Kangxi, visitant la région en 1696 et trouvant ce nom par trop vulgaire, aurait rebaptisé le thé « escargot vert de printemps » (*biluochun*) en raison de la forme torsadée de ses feuilles et de sa période de récolte (entre le 21 mars et le 21 avril).

La tentation de Bouddha

« Tentation de Bouddha » est un autre nom donné au *biluochun*, une réclame toujours efficace si le Bouddha lui-même a pu se

laisser tenter. Dans son encyclopédie *Le dit du thé*, Zhen Jun, l'un des grands connaisseurs chinois de la seconde partie du XIX^e^ siècle, considère que « le *biluochun* est le thé qui se classe en premier », notant également « qu'il n'est pas facile de s'en procurer ». Et il ajoute, dans une énumération indicative du goût des lettrés chinois de l'époque : « Le *longjing* se range en second car un peu moins subtil, puis ensuite le thé vert du Lu'an (*luan guapian*). » C'est dire la haute estime dans laquelle le *biluochun* est tenu en Chine.

Ce thé bénéficie en effet de l'excellence du microclimat des plantations de montagne où poussaient déjà à l'état sauvage, avant l'époque des Ming, des théiers à grandes feuilles. La hauteur moyenne des précipitations annuelles tourne en effet autour de 1 200 à 1 500 mm et la température moyenne s'établit autour de 16 °C (avec des écarts relativement limités, de 9 °C en hiver à 38 °C au plus chaud de l'été), des conditions idéales pour la culture du théier.

L'oasis du thé

Situées dans l'agglomération rurale de Hufu, au sud-est de Yixing, les plantations de *bilochun* s'étendent sur 75 000 *mus* (5 000 hectares) et sont aussi connues sous le nom « d'oasis du thé ». Elles représentent 40 % de la production totale de la région. Avec leurs forêts de bambou, leurs collines et leurs vues pittoresques sur le lac, ces plantations ont été élevées en octobre 2015 au rang de zone touristique spéciale portant le nom, ô combien révélateur de : « royaume de l'oxygène profond ».

Compte tenu des nombreuses contrefaçons ou copies du *biluochun* – on trouve des thés se présentant comme tels dans les provinces du Jiangxi, du Sichuan ou du Zhejiang –, l'Administration centrale chinoise a décidé en 2002 que l'appellation protégée *dongting biluochun* serait réservée au seul thé produit dans le district de Wuxi où se trouvent les monts Dongting.

Autant il peut être intéressant de se procurer des thés directement du Japon (voir chapitre 12), autant les sites internet chinois – outre le fait qu'ils sont rarement traduits en anglais (oubliez le français) – n'offrent guère de garantie à l'acheteur occidental. Cela changera sûrement dans les années qui viennent mais le mieux, pour se procurer des thés chinois, est de s'adresser à des maisons de thé françaises en vous livrant, le cas échéant, à une comparaison entre leurs sites internet et en privilégiant les productions qui se présentent avec le label « bio ».

Le grès pourpre de Yixing

La ville de Yixing est située sur la rive occidentale du lac Taihu, face à Suzhou. C'est à Yixing que les théières en « grès pourpre » sont produites, notamment dans « l'usine numéro un de grès pourpre de Yi Xing » où la tradition s'est perpétuée, même aux pires heures de la grande révolution culturelle prolétarienne de 1966 à 1976.

Ces théières fameuses pour leur esthétique sont également très recherchées par les amateurs de thé pour la qualité de la glaise avec laquelle elles sont fabriquées. Celle-ci est extraite à 14 kilomètres à l'est de Yixing, dans les collines de Dingshu, ainsi qu'au nord de la ville, dans les monts Huanglong. Cette glaise est très plastique, se modèle facilement et donne trois types de grès : le « grès pourpre », le « boue vermillon », dont les Chinois disent qu'il a la couleur du cinabre même s'il n'en contient pas, et le « boue renforcée » car contenant des quantités variables de kaolin, de quartz, de mica et de fer qui permettent de produire des céramiques de couleurs variées. En cuisant, le grès de Yixing a la propriété de se rétracter légèrement, ce qui rend les ustensiles moins poreux et permet une bonne conservation de la chaleur. En même temps, au fur et à mesure des usages, le grès a tendance à se « culotter » et à prendre le goût du thé, ce qui fait qu'une « bonne » théière de Yixing est une théière qui a beaucoup servi.

Du néolithique à aujourd'hui

La tradition de la céramique à Yixing vient de loin. Les recherches archéologiques menées ces dernières années relèvent en effet que des ateliers de céramique étaient déjà en activité durant le néolithique, 5 000 ans av. J.-C. À partir de l'époque des Song et du développement de la culture commerciale du thé, les céramistes de Yixing se sont spécialisés dans la production de théières. Le développement de l'industrie locale a surtout profité de l'obligation imposée par les empereurs Ming de consommer le thé en infusion.

Les créateurs de Yixing ont su alors inventer des formes adaptées à la demande pour des services à thé légers, faciles à transporter et destinés à une utilisation journalière. Ces formes perdurent encore aujourd'hui, même si les théières de Yixing sont surtout employées pour la consommation de thés oolong ou pu-erh en raison de leur capacité à « retenir » les arômes du thé.

L'histoire des céramiques Yixing est bien documentée et les œuvres de céramistes comme Shi DaBin sous les Ming, Chen Ming Yuan sous les Qing ou Cheng Shou Zheng durant la période de la République de Chine figurent dans les musées du monde entier. C'est que le goût pour ce type de « porcelaine rouge », comme on l'a appelé au XVII^{e} siècle à son apparition en Europe (mais aussi, à la même époque au Japon, où il a été copieusement imité), perdure encore aujourd'hui, surtout parmi les amateurs de thé.

LA NEIGE ET LE BAMBOU

Yixing est également connue pour son thé vert, le « bourgeon de neige de Yangxian », Yangxian étant le nom que la ville portait par le passé. On parle de

bourgeon de neige car les feuilles de ce thé paraissent blanches après avoir été traitées et elles sont si délicates (comme des flocons de neige !) qu'on les sert à même la tasse, sans passer par une théière, ce qui est le comble pour un thé originaire de la « capitale chinoise des théières ». Ce thé est attesté depuis au moins l'époque des Tang, quand la boisson commençait seulement à être consommée en Chine. Un poème fameux de Lu Tong connu pour être l'un des grands écrivains du thé ne dit-il pas : « Tant que le Fils du Ciel n'a pas goûté le thé de Yangxian, Aucune plante n'ose fleurir » ?

Il s'agit donc d'un des plus anciens « thés de tribut », réservé à l'empereur et, à ce titre, encore très recherché de nos jours.

Un autre thé fameux de Yixing s'appelle « bambou vert du lac Taihu » en raison sans doute de la ressemblance de ses feuilles avec le « vert de jade » des feuilles du bambou, très abondant dans la région.

Ce thé figure en bonne place dans le chapitre consacré aux meilleurs thés de Chine de l'encyclopédie *Annales des choses superflues*, ouvrage rédigé par le peintre et écrivain Wen Zhenheng, un spécialiste de l'art de vivre, du jardinage et de la décoration d'intérieur à la fin de la dynastie Ming.

Le « jardin en culture » qu'il a conçu et fait réaliser, l'un des chefs-d'œuvre de l'art horticole chinois avec ses pavillons, son étang et ses petits ponts, est toujours visible à Suzhou. Il a même été inscrit en 1999 sur la liste du patrimoine de l'humanité de l'Unesco.

Les jardins de thé de la province d'Anhui

La province d'Anhui s'étend principalement sur la grande plaine centrale. Située entre les deux grands fleuves du nord de la Chine, le fleuve Jaune et le fleuve Bleu, le Yang-Tsé-Kiang dont les eaux baignent l'Anhui, cette grande plaine centrale est considérée comme le « berceau historique » de la Chine. Mais c'est plus au sud que se trouvent les plantations de thé de l'Anhui, dans les zones de collines et de montagnes qui forment une barrière entre la Chine du Nord et la Chine du Sud.

Les monts Jaunes et les thés de nuage

Les monts Jaunes constituent l'un des massifs les plus pittoresques de Chine. Le mythique empereur jaune se serait élancé vers le ciel depuis leur sommet, après avoir découvert le secret de l'immortalité.

Les monts Jaunes s'étendent sur 1 200 kilomètres carrés environ. Avec 36 pics de granit, dont trois dépassent les 1 800 mètres d'altitude, une végétation alpine où dominent des forêts de pins autochtones (*Pinus hwangshanensis*), dont de nombreux

spécimens dépassent largement la centaine d'années, 50 kilomètres de sentiers et des dizaines d'escaliers taillés à même le roc, mais aussi des crémaillères pour monter à plusieurs sommets et de nombreux hôtels, les monts Jaunes sont une destination touristique majeure accueillant près de 2 millions de visiteurs par an. On vient pour admirer, depuis les sommets, les « mers de nuages » qui serpentent en contrebas dans les vallées, les levers de soleil avec le phénomène optique de la « gloire », un halo elliptique de lumière aux couleurs de l'arc-en-ciel entourant la tête de celui qui observe et que les Chinois appellent pour cette raison « la lumière de Bouddha », ou encore profiter des sources chaudes de la station thermale des monts Jaunes qui portait autrefois le nom évocateur de « Paradis de la fleur de pêcher », du nom du « torrent du pêcher » qui passe dans la localité.

Comme le dit un proverbe chinois :

Les montagnes fameuses produisent des thés fameux.

Aussi n'est-il pas étonnant que les monts Jaunes soient également renommés en raison de la qualité de leurs thés et, notamment, le *huangshan maofeng*, le *keemun* et le *taiping houkui*.

UN REFUGE POUR LES ARTISTES

Les monts Jaunes ont inspiré d'innombrables poètes – plus de 20 000 poèmes auraient été composés à leur gloire –, dont le fameux poème de Li Bai, « Visite à l'ermite Wen » où il décrit ainsi le paysage :

Tours de mille pieds de haut, les montagnes jaunes,

Trente-deux pics de toute splendeur

Resplendissant comme des fleurs de lotus d'or

Entre les aiguilles rouges et les colonnes de rocher.

Ils ont également donné naissance à une école renommée de peinture de paysages, l'école de Shexian, du nom du comté de She tout proche dont était originaire le moine-peintre Hong Ren, fondateur de ce courant esthétique et réfugié dans ces montagnes à l'époque des troubles de la transition entre les dynasties Ming et Qing, soit vers le milieu du XVII^{e} siècle.

Le thé de la cueilleuse amoureuse

Le *huangshan maofeng* est un thé vert produit à partir des feuilles d'un cultivar du même nom planté jusqu'à 1 000 mètres d'altitude. Ce thé est inclus dans la liste des dix thés les plus renommés de Chine et, comme souvent en Chine, une légende enveloppe le *huangshan maofeng* dans une aura de poésie et de mystère.

Une cueilleuse de thé amoureuse d'un jeune paysan aurait été enlevée par un tyran local décidé à en faire sa concubine. Après s'être échappée, la jeune fille aurait découvert le corps de son amoureux assassiné et aurait tant pleuré que son corps se serait métamorphosé en pluie, donnant naissance par ses larmes à un théier superbe.

Cette histoire explique également pourquoi les jardins où pousse le théier du *huangshan maofeng* sont perpétuellement couverts de brume. Ces conditions climatiques, en plongeant la plupart du

temps les jardins dans la moiteur d'un brouillard subtropical, favorisent une production de feuilles riches en bourgeons. L'expression *maofeng* signifie en effet « pointe duveteuse » pour qualifier le duvet blanc qui couvre l'extrémité des feuilles, surtout lors des premières cueillettes de mars et avril. Le *huangshan maofeng* est un thé délicat aux arômes floraux, les meilleures productions étant torréfiées au charbon de bois de manière artisanale.

Un thé pour l'export

Le *keemun*, ou *qimen*, tire son nom du comté où il est produit, et son siège administratif, la petite cité de Qishan est aussi connue sous le sobriquet de « ville du thé » en raison de l'importance du thé dans la région depuis au moins la dynastie des Tang. C'est une région de collines boisées comprise entre les monts Jaunes et le Yang-Tsé-Kiang. Elle est située non loin de la dernière forêt primitive de Chine, la réserve naturelle de Guniujiang, qui culmine à près de 1 800 mètres et abrite une végétation subtropicale d'une rare diversité.

Le *keemun* est élaboré à partir des feuilles du même cultivar que le *huangshan maofeng* mais, en 1875, les producteurs locaux se décidèrent à élaborer un thé noir à l'incitation d'un certain Yugan Chen, lettré ayant échoué aux examens et qui avait rapporté du Fujian le secret de la technique de fabrication du *lapsang souchon*. Le *keemun* est donc, depuis l'origine, une production tournée vers l'exportation.

Le *keemun* se décline en plusieurs grades :

- ***Keemun maofeng*** issu des premières cueillettes (« deux feuilles et un bourgeon ») est considéré comme la variété la plus fine, particulièrement appréciée en Chine ;

- ***Keemun hao ya A*** ou *qimen* « aux mille bourgeons » de catégorie A, issu des premières cueillettes et conçu pour complaire au goût occidental d'un thé noir plus relevé que celui que boivent habituellement les Chinois. La catégorie B est généralement considérée de qualité inférieure ;
- ***Keemun gongfu*** ou ***congou***, plus riches en tanins donc plus âpre au goût, et spécifiquement destiné aux marchés occidentaux,
- ***Keemun xinya*** ou *qimen* « aux jeunes bourgeons » issu également de récoltes précoces mais élaboré de façon à être plus doux et moins astringent que le *hao ya*.

Le roi des singes

Le « roi des singes », ou *taiping houkui* du comté de Taiping, au pied des monts Jaunes, est un thé vert dont la production commence aux environs de 1900 pour connaître très vite un succès international avec l'attribution d'une médaille d'or à l'Exposition universelle de Panama en 1915.

Le nom provient encore une fois d'une légende, celle du roi des singes décédé après la mort de son fils. Un fermier aurait pris soin d'enterrer son corps et, en récompense de sa bonne action, un théier aurait poussé sur la tombe. C'est ce théier qui produit le *taiping houkui*.

Ce cultivar est un théier à grandes feuilles même s'il appartient au genre *camellia senensis var. senensis*, appelé pour cette raison « type à grandes feuilles », ou *shi da ye*, la forme effilée de ces

dernières valant par ailleurs au *taiping houkui* le nom de « thé pointu », ou *jian cha*. Les meilleures cueillettes sont ainsi décrites comme « deux feuilles enserrant un bourgeon, deux lames de couteau et un pistolet ». La référence au pistolet intervient probablement en raison du caractère explosif du goût de ce thé particulièrement enveloppant et soyeux en bouche, avec une finale paradoxalement sucrée, fait assez rare pour un thé vert.

La période de récolte pour le *taiping houkui* ne dépasse pas une vingtaine de jours entre mars et avril, période de la meilleure qualité.

PAIX ET PROSPÉRITÉ

Le nom de *Taiping*, « paix et prospérité », est celui de l'un des villages du secteur considéré comme l'un des bons terroirs pour le *shi da ye*. Le mot *houkui*, s'il signifie « chef des singes », pourrait également faire référence au nom de l'un des premiers producteurs de ce thé, le fermier Wang Kui Cheng dont les jardins de thé se trouvaient justement dans le village de « la tanière des singes », Hou Keng, d'où, par contraction, le terme de *houkui*.

En juin 2013 la Compagnie des thés maofeng de Huangshan s'est vu reconnaître la paternité d'un brevet pour la production mécanique de *taiping houkui* homologué « biologique ».

Le meilleur des montagnes

Le *dafang*, ou « le meilleur du haut de la vallée », est un thé vert originaire des montagnes Lao Zhuling et Fu Quanshan, deux massifs distincts mais proches des monts Jaunes, dans le district de She. Ces deux montagnes mesurent chacune plus de 1 000 mètres d'altitude et sont couvertes d'un manteau dense de bambous. Des pluies abondantes et des brouillards quasi permanents créent un microclimat propice à la culture des théiers.

Avec la forme aplatie de ses feuilles, on compare souvent le *dafang* au *longjing* (voir la partie « Les jardins de thé de la province du Zhejiang ») et l'on dit même qu'il en serait l'ancêtre. À noter que *da fang*, qui veut dire « généreux, magnanime, stylé » en chinois et que nous traduisons par « le meilleur du », serait peut-être aussi, d'après une légende locale, le nom du moine bouddhiste qui aurait initié la fabrication dans ces hautes vallées du Sud de l'Anhui.

DES SOURCILS TRÈS SÉDUISANTS

Originaire du district de Tunxi dans la région des monts Jaunes, le thé vert *chunmee* pourrait tout aussi bien trouver sa place dans les chapitres consacrés aux thés des provinces du Zhejiang et du Jiangxi car c'est l'une des variétés de thé vert le plus souvent élaborées en Chine. Du *chunmee* est également produit dans la province indienne de l'Assam.

Le *chunmee* doit ce succès au fait qu'il a continué à être exporté pendant tout le XX^{e} siècle, au contraire de la majorité des thés chinois, revenus sur le

marché international seulement au début des années 1980. Son astringence plus forte que celle des autres thés verts chinois lui a en effet assuré – comme le *gunpowder* (voir partie sur la province du Zhejiang) – un succès durable, notamment dans les pays du Maghreb, mais aussi en Grande-Bretagne, d'où la transcription typiquement anglaise de son nom.

Chunmee veut dire en chinois « sourcil précieux », les sourcils fins faisant partie de l'arsenal de séduction des femmes chinoises depuis au moins la dynastie Ming. Dans sa région d'origine, le *chunmee* est également connu sous le nom de « vert de Tun » et il a commencé à être élaboré sous le règne de l'empereur Wanli, vers 1600, avant de se tailler une place sur le marché mondial dans les années 1850-1860.

Aujourd'hui, c'est cependant dans la province du Zhejiang que la production de *chunmee* est la plus importante, avec un volume de 50 000 tonnes annuelles environ, en grande partie destinées à être exportées dans plus de quatre-vingts pays sur les cinq continents.

Le thé « tranche de pastèque »

Le district de la ville de Lu'an est situé à l'ouest de l'Anxi, entre la plaine centrale au nord et les monts Dabie au sud. Ce relief, dont l'altitude moyenne tourne autour de 900 mètres, sépare les bassins-versants du Yang-Tsé-Kiang et de son principal affluent, la rivière Huai. C'est sur le flanc nord des monts Dabie que se situent les principales plantations de thé de la région qui sont exploitées depuis 2015 sous l'appellation de « vallée du thé de Lu'an ». Les jardins de thé représentent 80 000 à 110 000 *mus* (soit de 5 000 à 7 000 hectares) et on y fabrique les principales sortes de thé élaborées dans le district de Lu'an, à savoir le *luan guapian*, mais aussi le *yuexi cui lan*, le *wu li qing*, et le *huoshan huang ya*.

Le *luan guapian* ou « tranche de pastèque de Lu'an » en raison de la forme de ses feuilles est produit, d'une part en plaine dans le comté de Huoshan, à qui ses vastes forêts de bambou ont valu le surnom de « comté du bambou chinois » : on parle alors de *luan guapian*, hors montagne, ou *wai shan* ; d'autre part dans les vallées de montagne du comté de Jinzhai et l'on parle alors de *luan guapian*, de montagne, ou *nei shan*, le plus apprécié des deux.

Le thé de brouillard

Le comté de Jinzhai est dominé par le pic Tiantaishan, principal sommet des monts Dabie avec ses 1 700 mètres. Cette région était connue autrefois sous l'appellation de « montagne des nuages » pour les brumes qui s'accrochent pendant plus de 180 jours par an à ses pentes, d'où aussi le sobriquet de « thé de brouillard », *yun cha*, donné au *luan guapian.* En effet, ce microclimat est particulièrement favorable à la culture du théier qui prospère ainsi tout au long de la vallée, et encore à l'état sauvage autour des monts Qiyun.

Les fermiers locaux racontent que ce sont des écureuils qui ont enterré et oublié là des graines, si bien que des théiers se sont mis à croître un peu partout dans la montagne avant d'être cultivés en

plantation. Quoi qu'il en soit, les feuilles de ce cultivar, « l'unique de montagne » ou *du shan*, sont plus grandes que la moyenne de celles des autres théiers : pour cette raison, le *du shan* est également surnommé « grandes graines de melon » ou *da guazi*, en référence toujours aux cucurbitacées. Cette taille des feuilles s'explique également par le fait que la première cueillette s'effectue dix jours seulement après la fête de Qin ming, le 5 avril, pour éviter que les feuilles de thé, en étant cueillies trop tôt, ne développent des notes trop astringentes. L'essentiel de la récolte de printemps s'effectue même plus tard pendant *guyu*, la période solaire traditionnelle dite période de « pluie à grain » qui va du 20 avril au 6 mai, juste avant le démarrage de l'été dans la division chinoise des saisons. Ce sont donc des feuilles sans bourgeons qui sont préférées pour la confection du *luan guapian*. Le flétrissage est suivi d'une torréfaction sur charbon de bois en cinq phases :

- **la phase *sheng guo***, mot à mot « marmite crue », c'est-à-dire pour les feuilles non traitées, un récipient de 70 centimètres de diamètre dont la température s'élève à 100 °C et où les feuilles sont remuées avec un balai pendant 1 à 2 minutes afin de « tuer le vert » (voir chapitre 7) ;
- **la phase *re guo***, mot à mot « marmite réchauffée », c'est-à-dire pour les feuilles déjà chaudes, récipient de même taille que le précédent mais maintenu à une température inférieure et où les feuilles sont frappées pour leur donner une forme plate ;
- **la phase *mao huo***, ou « feu violent », pendant laquelle les feuilles sont à nouveau rôties à 100 °C

jusqu'à ce que leur taux d'humidité ait chuté à 10 % ;

- **la phase *xiaohuo***, ou « petit feu », un jour après la phase précédente pour retirer le reste d'humidité ;
- **la phase *lao huo***, ou « vieux feu », est la dernière phase, celle qui a le plus d'importance pour la couleur, les arômes, le goût et l'apparence du *luan guanpian*. Elle consiste à le maintenir quelques secondes au-dessus d'un feu très vif (plus de 100 °C), à le retirer et à mélanger les feuilles, une bonne quarantaine de fois.

Le *luan guanpian* est le thé de Chine qui possède la plus forte teneur en polyphénols antioxydants.

LE MONT SACRÉ DU TAOÏSME

Les monts Qiyun, dans le comté de Liu'an, au pied desquels se trouvent quelques-unes des plantations de thé les plus renommées pour le *luan guapian*, sont l'une des « quatre montagnes sacrées du taoïsme ». Le taoïsme veut dire « enseignement de la voie ». C'est la religion la plus populaire en Chine. En effet, à côté de sa dimension philosophique issue du commentaire du livre fondamental, le *Livre de la voie et de la vertu,* elle offre au commun des mortels

tout un panthéon de divinités à qui adresser des prières pour qu'elles intercèdent avec un « ciel » – la divinité de base des Chinois, qui serait trop abstrait par ailleurs.

Le nom des mont Qiyun signifie « montagne à la hauteur des nuages » car, même s'ils ne culminent qu'à 585 mètres, leurs sommets sont presque constamment baigné dans la brume. De nombreux temples taoïstes sont accrochés aux flancs de ce massif qui s'étend sur 110 kilomètres carrés environ et dont les parois sont couvertes d'inscriptions et de gravures représentant des sinogrammes géants, dont le plus populaire, on comprend bien pourquoi, est celui du caractère pour la longévité.

L'orchidée verte

Le *yuexi cuilian*, ou « orchidée vert de jade de Yuexi », est cultivé principalement dans le comté de Yuexi situé à l'extrémité sud-ouest de la province d'Anhui sur les pentes des monts Dabie, à une altitude moyenne d'environ 500 mètres. C'est un thé vert dont la production, datant des années 1880, avait peu à peu disparu et qui a été remise à l'honneur vers 1985 grâce la libéralisation économique du régime. La production est encore restreinte (pas plus de 3 000 tonnes par an), ce qui fait qu'il est encore peu connu en dehors de Chine. L'origine géographique du *yuexi cuilan* est protégée depuis le 1er septembre 2006 et le thé a des caractéristiques et un mode de fabrication semblables à celui du *luan guapian*.

LA LÉGENDE DU GÖTEBORG

Le 12 septembre 1745, un *indiaman* suédois coula corps et biens au large de Göteborg en Suède, son port d'attache et dont il portait le nom. Le Göteborg était un trois-mâts affrété par la Compagnie suédoise des Indes orientales pour faire le commerce de la Chine et le bateau en était à son troisième voyage. Fort heureusement, tout l'équipage put être sauvé mais la cargaison fut perdue. Entre 1986 et 1992 cependant, la société archéologique de Göteborg entreprit de fouiller le navire et ramena à la surface de nombreuses trouvailles : porcelaines, épices, lingots de zinc qui servaient de monnaie et de ballast, et des feuilles de thé en quantité. Des analyses conduites par un laboratoire chinois démontrèrent qu'il s'agissait des feuilles d'une sorte de théier peu connu et poussant dans le mont Jiuhua, l'une des quatre montagnes sacrées du bouddhisme dans le comté de Qinyang (au sud de l'Anhui). Ces feuilles donnaient un thé vert quasiment inconnu même en Chine, dont le nom, *wu li qing*, évoque le brouillard bleu qui, comme dans toutes les montagnes de la région, baigne les sommets.

Entre-temps, des Suédois, ayant entrepris de recréer un bateau identique au Göteborg ont pris la mer en 2005 à bord de cette réplique pour rejoindre la Chine, arrivant dans le port de Canton le 18 juillet 2006. L'événement a été largement relayé par les médias chinois et, lors d'une vente de thé aux enchères dans l'Anhui, 500 grammes de *wu li qing* ont été vendus au prix astronomique de 17 000 dollars US.

Les Chinois, qui attachent une grande importance à l'origine et au parcours des produits, étaient en effet persuadés que la cargaison de thé du Göteborg était destinée à la famille royale suédoise, car ce thé auraient d'indéniables propriétés anti-âge. Les études menées sur les feuilles de *wu li qing* auraient également démontré que ce thé contient un pourcentage élevé de sélénium, dont le rôle dans la prévention du cancer serait avéré. Les spéculateurs chinois qui se sont disputés ces 500 grammes étaient donc persuadés d'acquérir un produit à la fois royal et doté de moult vertus thérapeutiques. Autant dire qu'ils faisaient une bonne affaire…

La tradition du thé jaune

Le *huoshan huang ya*, ou « bourgeon jaune de Huoshan », est un thé jaune produit encore une fois dans cette région montagneuse

du Sud de l'Anhui, le comté de Huoshan. La qualité du thé de cette région est connue depuis au moins l'époque des Tang, et Lu Yu dans son *Classique du thé* (voir chapitre 1) en fait l'éloge même s'il s'agissait probablement d'un produit très différent. Le thé jaune de la région était en tout cas assez connu et apprécié durant les dynasties Ming et Qing pour être envoyé aux empereurs comme « thé de tribut ». Après les bouleversements de la Seconde Guerre mondiale et de la guerre civile, la tradition s'est perdue et n'a été recréée que vers 1972 par trois maîtres de thé. La production de feuilles de thé a d'abord été très limitée, de 14 kilos en 1972 à 3,7 tonnes en 1985. Aujourd'hui, elle tourne autour de 4 500 tonnes et le thé est devenu l'activité économique essentielle du comté.

La cueillette se limite aux deux feuilles et au bourgeon de la partie supérieure de la table de de cueillette (voir chapitre 6). Les jardins sont situés à 800 mètres d'altitude et portent le nom d'un des villages d'altitude de la région, Jin Ji. Après le flétrissage et une rapide torréfaction, les feuilles sont étalées et laissées à l'air libre un ou deux jours pour qu'un léger processus d'oxydation leur donne la couleur jaune.

Le *huoshan huang ya* est encore peu connu en Occident et la majorité de la production est consommée en Chine. Il est l'un des cinq thés à avoir été offert aux délégations étrangères lors des Jeux olympiques d'été de Pékin en 2008.

Les jardins de thé de la province du Henan

La province du Henan, qu'on peut traduire par « au sud du fleuve », doit son nom au fait d'être traversée par le fleuve Jaune, mais sa situation au cœur des plaines centrales lui vaut également la qualification de « province du Centre ». De fait, le Henan a joué un rôle essentiel dans l'histoire et la civilisation chinoise, quatre

des villes de la région ayant servi de capitales à des moments divers.

Les quatre capitales impériales

- **Luoyang**, située sur la rive nord d'un affluent du fleuve Jaune, la rivière Luo, d'où son nom de « rive ensoleillée de la rivière Luo », cette ville est surtout connue pour avoir été capitale de la Chine au moment de l'établissement du bouddhisme comme religion officielle à l'époque de la dynastie des Wei du Nord, entre 386 et 534. Luoyang a été aussi capitale à plusieurs moments de l'histoire de Chine, entre 2070 av. J.-C. et 1127 apr. J.-C.
- **Kaifeng** est traversée par le fleuve Jaune, et a été aussi capitale en de nombreuses occasions, entre 364 av. J.-C. et 1232 apr. J.-C. La ville est connue pour abriter la plus ancienne communauté juive de Chine (et une importante communauté musulmane). On y trouve également la plus ancienne tour d'observation astronomique, premier exemple dans l'histoire d'un mécanisme d'horlogerie à échappement.
- **Xuchang**, capitale du fameux seigneur de la guerre Cao Cao dirigeant la Chine entre 196 et 220, puis fondateur du royaume de Wei (220-265), est aussi connue sous le nom de « ville du lotus » car

elle est l'un des principaux centres de la production de cette fleur en Chine.

» **Anyang** est la capitale de la deuxième dynastie chinoise, celle des Shang qui régna sur la plaine centrale entre 1570 et 1045 av. J.-C. Les découvertes à Anyang d'inscriptions auriculaires sur écailles de tortue datant du XVIe siècle av. J.-C. tendent à accréditer l'opinion selon laquelle c'est dans cette ville que l'écriture chinoise est née.

Le Henan est surtout le « grenier à céréales » de la Chine et, à ce titre, le thé occupe une place assez subalterne dans son économie. Cependant, le sud de la province se situe dans le prolongement ouest des monts Dabie qui sont dans la province voisine de l'Anhui, l'une des régions majeures pour le thé. Au Henan, le thé est donc principalement produit au sud-est de la province, autour de la ville de Xinyang, et les plantations de théiers s'étagent notamment sur les pentes du mont du Coq, ou mont Jigong, un parc national et une station thermale fréquentés successivement par les missionnaires chrétiens, puis par les dirigeants du Parti communiste chinois et dont les près de 300 kilomètres carrés sont considérés en Chine comme l'une des « quatre grandes stations balnéaires de la Chine ».

Les « pointes fines » du Henan

Le *maojian* du Henan, produit dans le comté de Xinyang, est probablement l'expression la plus connue et la plus appréciée en Chine de ce cultivar. Le style du *xinyang maojian* a probablement été mis au point entre la fin de la dynastie Qing et les débuts de la République de Chine, puisqu'elle a été distinguée d'une médaille d'or à l'Exposition internationale de Panama en 1915. La torréfaction commence alors que 70 % seulement de l'humidité

contenue dans les feuilles a été éliminée par flétrissage (contre 90 % habituellement) et elle s'effectue en trois courtes étapes, traditionnellement sur un wok chauffé au charbon de bois, mais, de plus en plus, par cuisson dans des fours automatisés. Ces étapes sont les suivantes :

- **la phase *sheng guo***, mot à mot « marmite crue », qui, contrairement à la torréfaction du *luan guapian* limitée à 100 °C (voir partie sur l'Anhui), soumet les feuilles du *maojian* à une cuisson portée un court instant (pas plus de 4 à 5 minutes) à 160/200 °C pour « tuer le vert » ;
- **la phase *shu guo***, dite de « marmite à maturation », où la température passe à 60/80 °C pour permettre de commencer à rouler les feuilles encore assez souples puisque le taux d'humidité n'est pas descendu en dessous de 15/20 % ;
- **la phase *hong bei***, dite de séchage, durant laquelle le taux d'humidité des feuilles tombe en dessous de 10 %.

La coopérative de Longtan

La société coopérative de Longtan (*longtan* veut dire « repaire du dragon ») est aujourd'hui la principale source d'approvisionnement pour ce thé vert, souvent classé parmi les dix meilleurs thés de Chine et renommé pour la fraîcheur de son goût.

Longtan compte 350 000 *mus* (23 000 hectares environ) de jardins et élabore une gamme de huit thés dans les appellations reconnues

pour la région de Xinyang : les thés *wu yunshan*, ou « cinq montagnes dans les nuages » en référence aux noms des jardins où sont plantés une partie des théiers, à savoir *cheyun*, *jiyun*, *yunwu* (« nuage et brume »), *tianyun* (« ciel et nuage »), *longtan xinyang lianyun* (« thé noir – rouge en chinois – Longtan de Xinyang »), *longtan xinyang hong* (« thé blanc Longtan de Xinyang ») ou *longtan xinyang bai* et le thé originaire du village de Hejiazhai.

Xinyang Longtan tea, 289, Jigongshan Rd, Xinyang, Henan.

Tél. : + 8 637 66 618 769

LE THÉ DES VIERGES

« Cherche dix jeunes filles à la virginité certifiée, bonnet C minimum de tour de poitrine, pour cueillir du thé avec les dents. Salaire journalier de 500 *yuan* (soit 70 €). » Tel est le texte de l'étrange petite annonce parue en avril 2011 dans un journal du comté de Gushi, l'une des zones de production du *mao jian* de la région de Xinyang. Les organisateurs d'un « Festival du thé et du bambou » tentaient ainsi, en annonçant le spectacle de ces vierges cueillant le thé avec leur bouche, d'attirer l'attention sur leur événement.

500 *yuan* représentent une belle somme en Chine et l'information devait vite faire le tour du Web chinois, suscitant des réactions pour le moins contrastées. Un internaute, moqueur, écrivait ainsi : « Pas

étonnant que nos dirigeants apprécient tellement ce thé ! » D'autres s'interrogeaient sur l'authenticité de cette pratique, de la plus haute tradition selon les organisateurs. D'après eux, en effet, la cueillette du « thé de la bouche aux lèvres », ou *kou chun cha*, remontait à la plus haute Antiquité et ce thé était réservé uniquement aux empereurs. Ils expliquaient que les jeunes vierges déposaient les feuilles dans un petit panier en bois de saule niché entre leurs seins. Le nom assez équivoque de ce récipient ne pouvait manquer cependant de susciter quelques doutes, *cha liu qing* signifiant, mot à mot en chinois : « passion (sexuelle) du thé pour le saule ». Sachant que l'image du saule est souvent employée dans la poésie classique pour qualifier la souplesse de la taille des femmes, le public lettré était en droit de s'interroger : le *kou chun cha* ou « thé *kouchun* » était-il seulement un « coup publicitaire » ? Ou fallait-il croire à la vérité de cette légende, en la mettant en rapport, par exemple, avec les croyances taoïstes associant l'immortalité aux relations sexuelles avec des vierges, ainsi qu'il est enseigné dans le traité du *Tao de la mer du mystère profond* ?

Le débat reste ouvert…

Les jardins de thé de la province

du Zhejiang

Située au sud de Shanghai, la province du Zhejiang est à la fois une province côtière et montagneuse. Sa capitale, le port de Hangzhou, est renommée pour sa beauté mais aussi pour sa situation au cœur de ce que les Chinois appellent traditionnellement « le pays du poisson et du riz » en raison de sa prospérité.

Hangzhou et le « pays du poisson et du riz »

Au bord du célèbre lac de l'Ouest, point d'arrivée méridional du Grand Canal, Hangzhou est la quatrième aire urbaine chinoise avec une population de 21 millions d'habitants, la ville en comptant elle-même 8 millions environ. Important centre commercial, Hangzhou a toujours été pour les « barbares » étrangers une porte d'entrée sur la Chine, depuis les marchands vénitiens comme Marco Polo et ses frères qui y ont certainement résidé entre 1275 et 1291, jusqu'aux marchands arabes comme Ibn Battûta qui visita la ville en 1346, sans oublier une importante communauté juive dont la présence est attestée depuis au moins la dynastie des Song.

Plus tard, après les guerres de l'opium (voir chapitre 5), ce fut au tour de deux autres ports du Zhejiang, Ningbo et Wenzhou, de devenir, en 1841 puis en 1876, des « ports de traités », où Britanniques et autres Européens disposaient d'un privilège d'extraterritorialité et pouvaient commercer en toute liberté.

Le Zhejiang a particulièrement bénéficié de la libéralisation économique dite politique de « réforme et ouverture » initiée en 1978 et se situait en 2011 au 4^{e} rang des provinces chinoises pour le PIB par habitant (5 000 dollars US environ).

1er exportateur de thé en Chine

Le Zhejiang est également la province chinoise la plus active dans le domaine du négoce du thé, et le principal groupe d'État de la région, Zhejiang Tea Group Co., fondé en 1950, est le premier exportateur de thé vert sencha dans le monde. Mais le renom du Zhejiang dans le monde du thé tient d'abord à la production de deux des plus prestigieux thés verts chinois : le *longjing*, ou « puits du dragon », et le *gunpowder*, ou « thé de perle ».

LE LAC À LA BEAUTÉ SANS PAREILLE

Le parc paysager du lac de l'Ouest de Hangzhou, inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco en 2011, est l'un des plus célèbres sites touristiques en Chine. D'une circonférence de 15 kilomètres environ, le lac de l'Ouest s'est formé à la fois naturellement il y a environ 12 000 ans par la transformation de l'estuaire de la rivière Qiantiang en lagon due à une progressive sédimentation, mais aussi par des aménagements de main d'homme, les travaux hydrauliques s'étant succédé, avec des interruptions dues aux diverses calamités, quasiment de manière ininterrompue depuis la dynastie des Sui (581-618) à qui l'on doit l'achèvement du Grand Canal au débouché de Hangzhou.

Le lac lui-même a été largement architecturé au cours des siècles avec l'édification d'îles artificielles, de pavillons et de statues lacustres et l'aménagement des rives de manière à ressembler à des jardins. Le lac est essentiellement artificiel et ne reste en eau que grâce aux travaux hydrauliques auxquels ont procédé des générations d'ingénieurs qui étaient aussi des poètes et des artistes. Cette « construction » en fait moins un paysage naturel que ce que les Chinois dénomment aujourd'hui un « paysage d'intérêt culturel ».

Dans deux vers célèbres et que bien des lettrés chinois connaissent par cœur, Su Shi compare le lac de l'Ouest (Xi hu en mandarin) à Xi Zi, l'une des quatre grandes beautés de l'histoire de Chine, tellement ensorcelante que, en voyant son reflet, les poissons arrêtaient de nager et se noyaient :

Si le lac de Xi (le lac de l'Ouest) *est à l'image de Xi Zi*

Tenue serrée ou tenue floue, tout lui siéra.

Lion, dragon, nuage et tigre

Les jardins de thé désignés comme l'aire officielle de production du *longjing* sont plantés principalement dans la région du lac de l'Ouest qui borde la capitale de la province, mais aussi le long du fleuve Qiantang qui traverse la province et autour de la ville de Shaoxing, autrefois siège du royaume indépendant de Yue (605-

1131), ce qui fait que les *longjing* de cette région sont également connus sous l'appellation contrôlée de *longjing de l'État de Yue*.

Les 168 hectares de jardins de thé des *longjing* du lac de l'Ouest étaient autrefois divisés en quatre sous-régions : Lion, Dragon, Nuage et Tigre. Ces distinctions poétiques ont été simplifiées pour faire place à des appellations plus précises au niveau géographique : *shifeng longjing* autour de la montagne du pic du lion, *meijiawu longjing* autour du village du même nom et, pour la production plus générique, *xihu longjing*.

Cité par Lu Yu

Région de production de thé appréciée depuis au moins la dynastie des Tang, la région du lac de l'Ouest est ainsi mentionnée dans le *Classique du thé* de Lu Yu (voir chapitre 1) : « Sur la rivière Qiantang, le temple de Tianzhu et celui de Lingyin produisent du thé. » Le temple de Tianzhu, « temple de la religion de l'Inde » (le bouddhisme), et celui de Lingyin, « temple de la retraite de l'âme », deux sanctuaires bouddhistes d'importance, ont été restaurés en 1984 et les jardins de thé du bord du lac mentionnés par Lu Yu, les *Longjing cha yuan* sont toujours en activité. À l'époque de la dynastie mongole des Yuan, le poète taoïste Yu Ji (1272-1348) écrit dans son poème intitulé « Tour de Longjing » :

> *Ces bourgeons d'or transmués par le feu*
>
> *On ne les récolte plus après guyu* [20 avril- 6 mai]

Yu Ji indique par là la haute valeur attachée à ce thé, qui ne peut être qu'un thé de printemps. Plus tard, à l'époque de la dynastie Qing, le grand empereur Kangxi a fait du *longjing* un thé de tribut.

Guérir l'impératrice

Plusieurs légendes sont attachées à cette distinction, la plus célèbre étant celle de la visite du petit-fils de Kangxi, le futur

empereur Quianlong (1711-1799) qui, séduit par la beauté des cueilleuses de thé du lac de l'Ouest, aurait voulu se mêler à elles. Apprenant que sa mère, l'impératrice douairière Chongqing était gravement malade, il revint en hâte à Pékin où les feuilles de thé, dont la fragrance embaumait ses manches, firent merveille pour guérir l'impératrice.

Les deux cultivars les plus adaptés à la production du *longjing* sont le *longjing#43* et le *jiukeng*, le premier dérivant du second et présentant l'avantage d'être plus précoce (une garantie de cueillette *qingming* – voir chapitre 6), même si les connaisseurs jugent que le *jiukeng* donne des thés plus fins. Un autre cultivar, connu sous le nom de *wuniuzao*, « jeune buffle de Wu », en référence au village de Meijiawu, son terroir de prédilection, produit également des *longjing* du lac de l'Ouest d'une grande finesse.

Outre les appellations propres au *longjing* du lac de l'Ouest, les *longjing* des autres régions bénéficient également d'une appellation protégée, à savoir :

- le *longjing* du lac de l'Ouest est aussi connu sous le nom de *longjing* de Hangzou ;
- le *longjing* des rives du Qiantang est connu sous l'appellation *longjing* du Zhejiang.
- le *longjing* de la région de Yuezhou est connu sous le nom de *longjing* de l'État de Yue comme indiqué plus haut ;
- le thé produit dans le comté de Xinchang, et plus précisément autour du temple du Grand Bouddha, porte également le nom de *longjing* du Grand Bouddha, une autre preuve du lien historique du thé avec le bouddhisme.

Le saviez-vo

LE TEMPLE DU GRAND BOUDDHA

Situé dans la vallée entre le mont Nanning et le mont Shicheng, dans la partie méridionale du comté de Xinchang, le temple du Grand Bouddha a été fondé en l'an 345, à l'époque où la dynastie des Jin orientaux ne contrôlait que la Chine du Sud.

Le moine et apôtre du bouddhisme en Chine, Tan Guang, établit sur ce site un premier ermitage sous le nom de temple de Yinyue, ou « retraite secrète dans la montagne ». Ce moine était connu pour avoir « symboliquement » dompté le tigre, ce qui signifie qu'il avait dompté les forces du mal.

Mais c'est vers 540, sous le règne de l'empereur Wu, que fut aménagé cet ensemble qui s'étend aujourd'hui sur 25,5 kilomètres carrés et qui comporte les plus beaux exemples d'art rupestre bouddhique chinois. La statue de granit de Maitreya Bodhisattva, « l'amical » en sanscrit ou « le bouddha à venir » est l'attraction principale, avec ses 15 mètres de haut et ses mains ouvertes où dix personnes peuvent se tenir. Quant aux inscriptions sur les parois de la montagne, elles ont été rédigées par de grands maîtres chinois du bouddhisme et sont vénérées comme telles.

En août 1966, dans le cadre de la campagne « détruire les quatre vieux et cultiver les quatre nouveaux », des groupes de gardes rouges voulant démolir le temple trouvèrent toutes les statues couvertes de slogans du président Mao. Interdits, ils se contentèrent d'expulser les moines, se livrant seulement à des dégâts mineurs. L'intervention du Premier ministre Zhou Enlai mit fin à ces déprédations et sauva le temple qui est aujourd'hui un parc touristique très visité.

Temple du Grand Bouddha, No. 117 Renmin Road West, Chengguan, comté de Xinchang, Shaoxing, Zhejiang

Des perles pour un canon

Le thé *gunpowder*, ou « thé de perle », a inspiré différemment Orientaux et Occidentaux. Là où les Chinois voyaient des perles, les Britanniques pensaient à la poudre de canon, sans doute en raison de la « force » du thé, mais aussi en référence à la forme de ses petites boules qui peuvent suggérer des grains de poudre à des esprits tournés vers la guerre, ce que les marchands anglais étaient de toute évidence en Chine (et aux yeux des Chinois – voir Partie 1).

Le *gunpowder* est, avec le *chunmee* (voir la partie sur la province de l'Anhui) également produit massivement dans la région, le thé vert le plus populaire en Occident, mais aussi au Moyen-Orient. En effet, ces deux thés ont été longtemps les principaux thés d'exportation chinois, en raison notamment de la proximité de leurs plantations avec le « port de traité » de Ningbo.

Les plantations de *gunpowder* s'étendent sur toutes les zones de collines autour des villes de Shaoxing et de Ningbo ainsi que sur le piémont de la chaîne des montagnes Kuaiji, et notamment dans les comtés de Yuyao, Shengzhou, Xinchang, Yinzhou, Shangyu, Fenghua et Dongyan.

Thé à la menthe

Le *gunpowder* est également appelé en chinois thé « de type rôti rond » ou thé « de type rôti plat » selon les formes données aux feuilles après la méthode de torréfaction dite « rôtissage de l'herbe de perle ». Les dégustateurs chinois vantent la couleur « vert de jade » de sa liqueur, mais ce sont ses arômes et sa saveur corsés qui ont fait son succès international car, comme un thé noir, le *gunpowder* se prête au mélange avec des feuilles de menthe (principalement consommé dans le Maghreb), mais aussi avec du lait et du sucre ainsi qu'il a été longtemps bu en Grande-Bretagne (voir chapitre 16).

LES SPÉCIALITÉS DE SHAOXING

Située sur la rive sud de la baie de Hangzhou et au débouché de la plaine de Ningbo, Shaoxing est l'une des villes les plus intéressantes du Zhejiang. Cette ancienne capitale du royaume de Yue est toujours restée extrêmement prospère et elle est aujourd'hui, avec 5 millions d'habitants, l'un des moteurs économiques de la province.

D'un point de vue culturel et historique, la ville Shaoxing a aussi une grande importance : c'est le

lieu de naissance d'un des styles d'opéra les plus réputés en Chine pour sa grâce féminine – le *yueju*, la ville où a vécu et exercé l'un des plus grands calligraphes chinois, Wang Xi Zhi (303-361), celle où est née l'écrivain Lu Xun (1881-1936), premier romancier moderne de la littérature chinoise, mais aussi Zhou Enlai, Premier ministre du gouvernement chinois durant le règne de Mao Zedong. Shaoxing est aussi connue pour certains de ses produits qui font partie intégrante de la gastronomie et de l'art de vivre en Chine :

√ le vin de riz de Shaoxing, la variété la plus connue de vin jaune chinois, le *meicai*, ou « légume de prunier », un condiment de feuilles de moutarde et de chou chauffées à la vapeur, séchées et salées qui entre dans la préparation de plats comme le fameux beignet au *meicai* ;

√ le légendaire tofu puant, à la forte odeur de munster, tofu fermenté servi ordinairement grillé, mais aussi en accompagnement de soupes de riz.

Les jardins de thé de la province du Hubei

Entre la province « du sud du fleuve » (Henan) et la province « du sud du lac » (Hunan), se trouve la province « du nord du lac », le Hubei, généralement négligée par les amateurs de thé alors qu'elle

est, à ce jour, la quatrième province en importance pour la production de thé. Mais la très grande majorité de ce thé est un « thé de plaine » récolté mécaniquement et destiné à la consommation de masse. Le Hubei est pourtant la province natale de Lu Yu, l'apôtre du thé (voir chapitre 1), né dans la ville de Tianmen, ou « porte du ciel », au centre de la province. Les zones théicoles les plus importantes se situent dans les régions montagneuses du Hubei, aux frontières avec l'Anhui, le Hunan, le Jiangxi et le Sichuan.

Le *gyokuro* chinois

Les peuples autochtones Jujia et Miao, dont les foyers ancestraux se trouvent essentiellement au Tibet et en Birmanie, disposent également, à la frontière du Hubei et du Sichuan, d'un district autonome, la préfecture d'Enshi où, entre autres, ils cultivent le thé et le préparent selon une recette rarement utilisée en Chine.

Torréfaction par étuvage

L'*enshi yulu*, ou « rosée de jade » d'Enshi, est en effet un thé vert dont la torréfaction s'effectue comme dans le passé par étuvage, une tradition que seuls les producteurs japonais ont préservé, notamment ceux de *gyokuro* dont le nom veut dire également « rosée de jade » (voir chapitre 7).

Paysages de rêve

Les théiers de l'*enshi yulu* sont cultivés sur les pentes de chaînes de montagnes orientées du nord-est au sud-ouest et qui forment une continuation du grand plateau du Sichuan. Les monts Wushan, Qiyue, Wuling et Dalou composent, avec leurs formations karstiques, et leurs décors grandioses de jungle et de rivière un paysage que le grand poète des Tang, Li Bai, qui fut en exil à Enshi, trouva si beau qu'il lui dédia des vers restés célèbres dans la poésie chinoise :

Tu me demandes pourquoi je perche au milieu des montagnes de jade ?

Je souris sans répondre, mon cœur est serein,

Les pêchers sont en fleur, la rivière se perd dans le lointain,

Un tel royaume, sous le ciel, nul n'en possède de pareil.

Le rouge « de grande qualité »

On trouve également dans la préfecture d'Enshi l'un des plus prestigieux thés noirs de Chine mis au point durant la dynastie Qing vers les années 1860 pour contrer la concurrence des thés indiens qui commençait à se faire durement sentir. Le *yihong gongfu*, ou « rouge de grande qualité de Yi », du nom du port fluvial de Yichang situé sur le Yang-Tsé-Kiang d'où étaient embarqués ces thés, a représenté en effet à la fin du XIX^{e} siècle jusqu'à 7 % de la totalité des exportations de thés chinois. C'est toujours un thé apprécié des amateurs pour la délicatesse de son arôme et sa longueur en bouche.

LE COCKTAIL MAGIQUE D'ENSHI

La préfecture d'Enshi est également connue sous le nom de « capitale mondiale du sélénium ». En effet, la concentration de sélénium dans le schiste datant de l'ère carbonifère dont est composée une grande partie du sol de cette région atteint le record du monde de 8 590 mg par kilo. Cette concentration a des effets sur la réputation du thé produit à Enshi.

Une étude publiée en 2013 par le *National Center for Biotechnology Information* (NCBI), l'institut national américain pour l'information biologique moléculaire, tend à prouver qu'une combinaison de sélénium et de thé vert améliore l'efficacité de la chimio-prévention du cancer colorectal chez le rat. De là à penser que la « rosée de jade » guérit du cancer…

Le thé du tao

Les monts Wudang, dans le nord-ouest du Hubei, abritent un complexe de temples et d'institutions taoïstes bâtis pour la plus grande part durant la dynastie des Ming. Ils sont connus pour avoir donné naissance à un style de kung fu, vraisemblablement mis au point au début du XX^{e} siècle : la boxe de Wudang. Vidés durant la révolution culturelle (1964-1978), les monastères ont été cependant classés sites de l'héritage culturel mondial par l'Unesco en 1994, et ont retrouvé leur vocation traditionnelle en 2008, date de la refondation du Collège taoïste du mont Wudang où sont enseignées, outre les principes philosophiques du taoïsme, les techniques de combat et la médecine traditionnelle chinoise.

Le palais des huit immortels

Ce collège a créé sa propre marque de thé, principalement du thé vert, à partir de 3 000 *mus* (200 hectares) de plantations labellisées en culture biologique et situés dans le village du « Palais des huit immortels », au pied du mont Wudang. Entreprise menée avec un succès certain, puisque la valeur de la marque était estimée en 2014 à 4 milliards de yuan, soit environ 560 millions d'euros. On peut être religieux et avoir le sens des affaires. En Chine, en tout cas…

Les jardins de thé de la province du Fujian

La province du Fujian est l'une de celles où, durant la dynastie des Tang, la culture commerciale du thé a débuté, l'une de celles aussi où une grande partie des innovations dans la fabrication du thé ont vu le jour – notamment le thé blanc, l'oolong et le thé noir. C'est dire l'importance de cette zone côtière et montagneuse du Sud de la Chine, située entre Canton et Shanghai.

Montagne pour huit parts

Longtemps enclavée, en raison du sous-développement des routes pavées et des voies de chemin de fer pendant le règne de Mao Zedong, le Fujian est désormais relié par un train à grande vitesse au reste de la Chine. Du fait de ce relatif isolement, la province a pu conserver une grande partie de son patrimoine naturel. Elle est, entre autres, la région la plus boisée de Chine et où la biodiversité est la plus riche. Dans la tradition, on décrit le Fujian ainsi :

> *Montagne pour huit parts, eau pour une part et champs cultivés pour une part.*

La patrie du « te »

Autre particularité, cette région est située juste en face de Taiwan, et les dialectes (ou langues) parlés de part et d'autre du détroit de Formose sont les mêmes : le hakka et le minnan, dont fait partie le dialecte d'où provient la prononciation « te » dans le monde, l'amoy (voir chapitre 18). Les liens ont toujours été intenses entre l'île et cette partie de la Chine, ce qui explique qu'on trouve aussi des deux côtés, en dépit du fossé politique et militaire, le même type de thés, surtout l'oolong.

Le Fujian est connu dans le monde entier pour son thé. D'abord, car c'est la région d'où provenaient la majorité des thés d'exportation vendus aux Anglais à Canton. Ensuite en raison du rôle qu'ont joué dans son commerce les ports de Fuzhou, capitale de la province, et de Xiamen. C'est de ces deux villes, notamment, que partaient les clippers de la « course du thé » qui se dépêchaient, au milieu du XIX^{e} siècle, d'apporter la première récolte de thé à Londres et aux États-Unis (voir chapitre 5). Les différentes productions du Fujian ont donc largement contribué à façonner le goût occidental en matière de thé.

Le thé est cultivé dans quatre parties distinctes de la province, le comté d'Anxi, les monts Wuyi, le district de Fuding et le district de Zhenghe.

Le comté d'Anxi

C'est du comté d'Anxi, au sud de la province du Fujian, que proviennent les thés oolong *tieguanyin* et *se zhong*. Les plantations de thé couvrent environ 400 000 *mus*, soit 26 000 hectares, et le thé fait vivre 800 000 personnes. Il s'agit d'une région montagneuse, souvent couverte de brume, où les jardins de thé s'étagent à flanc de coteaux.

La capitale du district, Quanzhou, est la ville la plus importante de la province. C'est un port important où les traces d'un peuplement cosmopolite abondent avec la plus vieille mosquée chinoise bâtie en 1009 sur le modèle de celles des Omeyyades à Damas, ou encore, dans un village proche, le temple manichéen (syncrétisme du zoroastrisme, du bouddhisme et du christianisme pratiqué principalement en Iran) de Cao'an. Quanzhou est par ailleurs largement décrite par Marco Polo dans son *Livre des merveilles* sous son nom arabe de *Zaytûn*, dont la prononciation peut être à l'origine du mot « satin ».

Le concours des thés oolong *Cha Wang Sai* ou « Concours des maîtres de thé » se déroule dans la ville de Quanzhou. Depuis 1996, le gouvernement local organise des concours portant

ce nom également à Canton, Hong-Kong, Pékin et Shanghai pour faire la promotion des productions de la région.

LE TEMPLE DU ROCHER À L'EAU PURE

La région est connue pour ses temples bouddhistes (14 des 142 temples du bouddhisme qui subsistent en Chine se trouvent au Fujian). Le plus célèbre est le temple du Rocher à l'eau pure, vaste complexe fondé à l'époque de la dynastie Song par Chen Zhaoying, un moine bouddhiste *chan*, vénéré aujourd'hui encore à l'égal d'un dieu sous le nom de Qingshui dans toute l'Asie du Sud-Est. En effet, partout où des habitants de la région ont émigré, ils ont créé des temples « du rocher à l'eau pure », comme à Taiwan mais aussi en Malaisie ou encore au Myanmar.

À Anxi, ce temple est un lieu de pèlerinage pour les propriétaires des jardins de thé qui viennent y prier pour obtenir de bonnes récoltes. Il est inséré dans une falaise de granit, entouré de pins, de bambous et de camphriers qui poussent à même le roc. Dans une nouvelle addition au temple, construite en 2006, une statue géante de Qingshui a les yeux tournés vers les plantations que l'on devine au loin....

L’un des premiers oolongs

Le *tieguanyin* est le principal type de thé oolong produit dans l’Anxi et c’est probablement l’un des thés chinois les plus populaires en Asie et dans le monde. L’origine de son nom pittoresque – déesse de la miséricorde en fer – provient d’une de ces légendes dont les Chinois aiment tirer argument pour valoriser la qualité de leurs produits.

L’élaboration du *tieguanyin* date probablement de l’empereur Qian Long dont le règne, de 1735 à 1796, est considéré par les historiens comme l’apogée de la Chine impériale. La variété de *tieguanyin* produite dans le comté d’Anxi (il s’en produit également dans les monts Wuyi) est la moins oxydée, au point d’être parfois confondue avec un thé vert. Les récoltes de printemps sont les plus recherchées et, en 2006, le magasin Harrods de Londres a ainsi proposé le kilo de *tieguanyin* à 1 700 livres sterling (soit environ 2 400 euros).

Anxi Tieguanyin

Les cinq producteurs les plus réputés de thé dans le Fujian sont tous situés dans le comté d’Anxi. Leur dynamisme commercial les a conduits à jouer un rôle prééminent dans la production et la commercialisation de l’ensemble des thés de la province. En 2011, ils se sont associés sous la marque Anxi Tieguanyin pour populariser et commercialiser leur produit phare à l’export :

- **Ba Ma**, « Huit chevaux », commercialise différentes sortes de thé du Fujian dans 370 magasins à travers toute la Chine ;
- **Hua Xiang Yuan**, « Parc au fleurissement propice », pionnier dans le packaging et les méthodes commerciales modernes, son réseau comporte 100 boutiques en Chine ;

- **Zhong Min Wei Shi**, « Compagnie centrale du Fujian » ;
- **Ping Shan**, « Plaine et montagne », créée dans le Fujian en 1988 et cotée à la Bourse de Hong Kong en 2002, opère près de 40 000 *mus* (2 600 hectares) en *tieguanyin*, ce qui en fait l'un des principaux fournisseurs de feuilles de thé non transformées dans la région, même si, à travers son réseau de 100 boutiques en Chine, elle a développé sa propre marque : « Thés de renom de Ping Shan » ;
- **San He**, « Triade », créée en 1995, a obtenu une certification ISO 9001 en 2000 et commercialise la gamme complète des thés du Fujian.

QUI EST LA DÉESSE DE LA MISÉRICORDE ?

La déesse bouddhiste de la miséricorde Guanyin est « celle qui perçoit les sons – ou les pleurs – de ce monde ». C'est l'une des rares divinités (ou bodhisattva) féminines du panthéon populaire bouddhiste et son culte est répandu dans toute l'Asie du Sud-Est. Elle incarne la vertu de la compassion et son culte est ce qui se rapproche le plus en Asie d'un culte marial.

Elle apparaît dans de nombreuses légendes populaires, où sa beauté intervient souvent pour apaiser le courroux de dirigeants cruels. Déesse de la compassion, elle est également associée au régime végétarien. Dans l'école bouddhiste de « la terre pure », Guanyin est considérée comme la « barque du salut » qui mène au paradis. Elle est également vénérée dans le culte taoïste.

Deux légendes prétendent expliquer le lien entre le *tieguanyin* et la déesse. Selon la première, le *tieguanyin* aurait été découvert par Wei Ying, un paysan pauvre du district d'Anxi. Désolé par l'état d'abandon d'un temple où se trouvait une statue en fer de la déesse, il l'entretenait du mieux qu'il pouvait. Guanyin lui serait apparue en rêve et lui aurait indiqué qu'un trésor l'attendait dans la cave du temple. Wei y trouva un seul plant de thé qu'il planta dans son jardin où il prospéra au point de produire le meilleur thé qui soit. Ce que la légende n'explique pas, c'est comment Wei Ying aurait par la suite découvert les quatorze étapes nécessaires à l'élaboration des thés oolongs…

Toujours dans le district d'Anxi, un autre conte attribue cette découverte à un certain Wang, qui aurait trouvé le plant de thé dans le bourg de Xiping, au pied d'un des innombrables rochers qu'une

vague ressemblance avec la déesse fait appeler en Chine « rocher de Guan Yin ».

Impossible de trancher entre ces deux anecdotes, ou plutôt entre ces deux arguments publicitaires visant à donner des origines prestigieuses à deux origines concurrentes du *tie guan yin*.

Le se zhong

Le *se zhong* est l'autre variété d'oolong produite dans le comté d'Anxi. Il s'agit d'un blend de feuilles de thé issues de différents cultivars. Difficile à caractériser, le style de chaque *se zhong* varie selon le mélange effectué, la qualité de la récolte, etc. Les principaux cultivars utilisés pour produire les *se zhong* sont :

- l'« osmanthus d'or », *huang jin gui*, datant du tout début du XIX^{e} siècle, connu initialement sous le nom d'« arôme montant jusqu'au ciel » et qui est aussi apprécié en tant que tel ;
- le « crabe velu », *mao xie*, appelé ainsi pour la similarité de ses feuilles avec l'apparence des petits crabes chinois d'eau douce, *Eriocheir sinensis*, qui sont une des spécialités culinaires de la région de Shanghai ;
- le « montagne d'origine », *benshan*, un ancien cultivar tombé en désuétude et remis récemment en culture, dont les caractéristiques sont très proches de celles du *tieguanyin* ;

- le « fleur de prunier », *meizhan*, cultivar récent, datant de 1985 ;
- l'« orchidée rare », *qilan*, serait originaire des monts Wuyi. On trouve aussi ce cultivar dans la province du Guangdong où il sert à la confection des oolongs dits *dancong*, « collection unique », c'est-à-dire issus d'un seul théier, généralement très ancien.

LE BLANC DE CHINE

La porcelaine du comté de Dehua est connue dans le monde entier sous le nom de « blanc de Chine » (et en Chine sous le nom de « porcelaine blanche », ou encore de « blanc du Fujian » en raison de son apparence immaculée). Le comté dépend administrativement de Quanzhou est peut donc être considéré comme faisant partie de l'Anxi, même s'il est situé très au nord de son chef-lieu.

Les premiers fours de Dehua datent de la dynastie des Song (960-1279), mais c'est seulement à l'époque des Ming (1368-1644) que, profitant de gisements importants de kaolin, les potiers ont mis au point cette porcelaine à la fois très résistante au chaud et au froid et d'une grande douceur au

toucher. Il faut noter cependant que la production de Dehua est de la « porcelaine tendre », cuite à une température inférieure à la température de cuisson de la « porcelaine dure », et donc, à ce titre, plus fragile. Les tasses et les théières en blanc de Chine sont particulièrement appréciées pour mettre en valeur la couleur « jade » du thé vert, même si la majeure partie de la production des fours de Dehua est orientée, encore à ce jour, sur la production de sujets religieux. Dehua, avec Jingdezhen et Liling, fait partie des « trois grandes capitales de la porcelaine » en Chine.

Le centre d'exposition du thé de Quanzhou

Le centre d'exposition « Chine, capitale du thé » est une grande foire au thé oolong située à Quanzhou et dont l'entrée est signalée par une sculpture géante représentant une théière. C'est à la fois un centre d'information dédié principalement au *tieguanyin* et un marché où les fermiers viennent vendre leur production de oolong dans près de 3 000 échoppes.

China Tea Capital, Zhong Shan Street, Anxi County, Quanzhou, Fujian

La foire internationale du thé de Xiamen

Située au sud du comté d'Anxi, la ville de Xiamen, mot à mot « la porte du manoir » est un port fondé par la dynastie Ming, au temps où la Chine était une grande puissance maritime. Les

Occidentaux (et notamment les Portugais) la connaissaient sous le nom d'Amoy et ce fut également l'un des premiers ports chinois ouvert au XIX^{e} siècle après la guerre de l'opium (voir chapitre 5).

Avec 2 millions d'habitants, cette ville où subsistent de beaux vestiges du passé est toujours l'un des centres les plus actifs du commerce du thé en Chine. Une foire internationale s'y tient chaque année au mois d'octobre et réunit plusieurs milliers d'exposants et d'acheteurs du monde entier. C'est un lieu d'échanges entre producteurs de thé taïwanais et producteurs de Chine continentale (Taiwan est à 300 kilomètres à vol d'oiseau mais certaines îles contrôlées par les nationalistes sont à moins de 10 kilomètres de la côte). On a là l'occasion de prendre chaque année le pouls de l'industrie du thé dans toute la Chine, et les professionnels étrangers, venus en 2015 de 54 pays, en prennent de plus en plus conscience.

http://www.teafair.com.cn

Les monts Wuyi

Les monts Wuyi, dans le comté de Nanping, sont inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité dressée par l'Unesco. Ils forment, au nord du Fujian, un ensemble naturel d'une beauté impressionnante avec, au milieu d'une forêt subtropicale, des pics volcaniques peu élevés mais aux falaises presque toujours verticales, tels le pic du grand empereur ou celui du voyage céleste, entre lesquels coule la rivière aux neuf méandres. En tout, selon le décompte très précis qu'en font les Chinois, le parc naturel comprend 36 monts dressés des deux côtés de la rivière, 72 grottes et 99 rochers considérés comme pittoresques.

Le comté de Wuyi est le théâtre d'un concours de thés oolong renommé nommé le Concours des thés de falaise de Wuyi.

Peintures « de montagne et d'eau »

Les amateurs reconnaîtront sans peine dans ce paysage celui reproduit à l'encre dans les peintures « de montagne et d'eau » comme on appelle la peinture de paysage en Chine. Pas étonnant que ce décor ait attiré les poètes en rupture de ban, les peintres plus ou moins bouddhistes et taoïstes, mais aussi la plus grande figure du confucianisme après Confucius lui-même, le philosophe Zhu Xi, qui y fonda en 1183 sa célèbre académie de Wuyi – ou « résidence de l'esprit » à la porte de laquelle on peut voir encore aujourd'hui sa statue.

Ferme impériale

La région des monts Wuyi est un important terroir pour le thé. Du XI^e^ au XVI^e^ siècle, il existait dans la région une ferme impériale de production du thé destinée à la consommation de la Cour, le jardin du thé impérial. Certains éléments originaux de cette ferme subsistent dans l'enceinte de la ville de Wuyishan. De même, quelques vestiges d'anciennes fabriques de thé, construites à partir du XVII^e^ siècle, sont encore visibles dans cette ville.

CE QUE VEUT DIRE *BOHEA* EN ANGLAIS

Par substitution phonétique du W par B, les thés des monts Wuyi sont devenus en anglais *bohea*. Et comme, au XVIII^e^ siècle, le thé noir de Chine était le plus prisé en Angleterre, et précisément le thé noir du Fujian, principale zone de production pour le marché de l'exportation, le mot *bohea* a pris le sens de thé noir de qualité en anglais – avant de rétrocéder sa place devant l'offensive des thés indiens. On trouve la trace de ce prestige dans les

classiques de la littérature anglaise, où le mot *bohea* est synonyme de « bon thé ». Ainsi, dans son *Épître à Miss Blount*, le poète satirique Alexander Pope décrit sa Zéphalinda en train de tuer le temps « entre un bon livre et une tasse de *bohea* ». Juste retour des choses, les thés noirs des monts Wuyi sont désormais connus jusqu'en Chine sous la dénomination de « thés Bohea ».

Les thés des monts Wuyi

La région des monts Wuyi est célèbre pour sa production de plusieurs types de thé :

- **Les thés noirs**, connus en Occident sous le nom de thés *bohea*, une déformation du mot *wuyi*, et notamment le *lapsang souchon*.
- **Les oolongs**, dont les meilleurs sont issus de cultivars dits plants *yancha*, ou « thé de rocher » en raison du caractère montagneux des endroits où ils poussent. On dit que les thés issus de ces cultivars, et notamment du plus fameux d'entre eux, le *da hong pao*, possèdent le *yanyun*, mot à mot « rime de rocher », en clair, un arrière-goût distinctif de thé de rocher.
- D'autres grands thés oolong dits « de rocher » sont moins connus en Occident en raison de leur rareté, mais ils possèdent également le *yanyun.* Il s'agit des

> *tieluohan*, « saint homme » ou « arhat de fer », qui est moins « noir » (les Chinois, on le rappelle, disent « rouge ») que le *da hong pao* ; *shuijingui*, « tortue de mer dorée », plus délicat que la majeure partie des autres oolongs ; *baijiguan*, « crête de coq blanche », dont l'apparence est presque celle d'un thé blanc avec une liqueur d'une pâleur extrême pour un oolong. Avec le *da hong pao*, ces thés sont issus de cultivars qu'on nomme dans la région les « quatre grands buissons de renom ».

Deux zones de production sont particulièrement importantes.

La « zone des principaux rochers »

Zhengyan, la « zone des principaux rochers », correspond aux 70 kilomètres carrés des monts Wuyi homologués comme réserve naturelle. Ils sont également connus sous le nom de région « des trois fosses et des deux torrents », en raison du caractère pittoresque de ce secteur laissé quasiment à l'état sauvage. Zhengyan est considéré comme un terroir privilégié pour la production des grands oolongs. Les plus fameux et les plus anciens théiers des monts Wuyi y poussent sur de petites terrasses à flanc de montagne et dans un respect total de l'environnement dû à la classification par l'Unesco.

La qualité de cette production lui vaut l'appellation de « thé de Zhengyan », pour distinguer les thés produits sur le terroir de Zhengyan et les autres de même nom mais dont les feuilles sont issues de théiers cultivés en dehors de cette zone. Ainsi, parmi les thés de Zhengyan, on trouve bien sûr les thés issus des « quatre grands buissons de renom », mais aussi des oolongs comme le *shui xian*, « thé de jonquille » ou « thé de l'esprit de l'eau », ou encore le thé *rougui cha*, « cannelier de Chine », nom donné sans

doute en raison de la couleur rousse des feuilles et/ou de la liqueur.

THÉ DE JONQUILLE

« Thé de jonquille » ou « thé de l'esprit de l'eau », le *shui xian* est symbolisé par la jonquille. Ses feuilles peuvent être issues de théiers ayant dépassé les 200 ans, on parle alors de *lao cong shui xian*, qui peut se traduire par « vieil oignon de jonquille ».

La « zone de la principale montagne »

À 50 kilomètres de distance de Zhengyan, Zhengshan, « zone de la principale montagne », est une région d'altitude, entre 1 200 et 1 500 mètres, avec de forts écarts thermiques entre le jour et la nuit et une pluviométrie abondante.

Ce massif, également connu sous le nom de Huang Guang Shan avec, en son cœur, le village de Tongmu ou « Paulownia » est le terroir de prédilection du *lapsang souchon*, expression que l'on peut traduire par « sous-variété du *zhengyan* ».

Cette appellation qualifie le cultivar utilisé pour produire le thé noir fumé que les Hollandais ont commencé à rapporter en Occident au tout début du XVII^{e} siècle (voir Partie 1). La légende veut que, une année, le passage des armées dans la région des monts Wuyi ait empêché les producteurs de sécher les feuilles de thé à l'air libre et que, pour tout de même satisfaire à la demande, ils aient décidé d'effectuer l'opération au-dessus d'un bois d'aiguilles d'épicéa. La présence, en tout cas, d'épaisses forêts de pins tout autour des jardins de thé explique sans doute que le *lapsang souchon* ait été, dès l'origine, un thé fumé.

Le saviez-vo

LA ROBE ROUGE DU *DAHONGPAO*

Dahongpao veut dire « grande robe rouge » en chinois. Le rouge en question renvoie à une belle histoire, celle de la guérison miraculeuse, grâce à ce thé, de la mère d'un empereur de la dynastie Ming qui, en récompense, aurait envoyé aux producteurs quatre robes de cette couleur pour en revêtir les théiers et, ainsi, les honorer. Le rouge en Chine symbolise en effet la chance et la joie. C'est notamment la couleur des vêtements de mariage. Les cadeaux – et surtout les dons d'argent ou les billets pour jouer – s'effectuent obligatoirement dans des enveloppes rouges car la couleur porte bonheur. Mais le rouge du *dahongpao* est également en rapport avec la robe de sa liqueur que des reflets presque caramel font osciller entre le rouge et le doré, deux couleurs qui, en Chine, sont le plus souvent associées. Est-ce pour cette raison que certaines récoltes se négocient à plus de 1 000 dollars le kilo ? Ou parce que ce thé en général assez torréfié est devenu, avec ses arômes de pêches cuites et sa prodigieuse longueur en bouche, l'un des grands crus les plus appréciés des amateurs, un empereur parmi les thés, l'empereur rouge ?

À ce propos, ce n'est peut-être pas un hasard si l'une des plus vieilles déités du panthéon chinois, « l'empereur écarlate », passe également pour être l'incarnation de Shennong, l'un des trois Augustes de la mythologie dont Lu Yu raconte dans son *Classique du thé* qu'il fut à l'origine de l'invention du thé. Le rouge, toujours le rouge…

Les bols en « fourrure de lièvre »

Aujourd'hui disparus, les fours à poterie de la ville de Jianyang, au nord du comté de Nanping, ont d'abord été connus sous le nom de fours de Jian. À l'époque de la dynastie Song (960-1279), ils produisaient des bols à thé destinés à la consommation du thé fouetté en poudre. Ces bols en céramique noire dits bols de Jian étaient particulièrement appréciés, car leur couleur sombre mettait en valeur le « vert de jade » de la mousse produite par le thé après qu'il ait été fouetté. De plus, ce grès avait la particularité de conserver la chaleur.

Le vernis de ces bols était de quatre sortes, en fonction de la forme que prenaient les effets de couleur provoqués spécialement par les artisans en rajoutant des oxydes sur la couverte : en « écailles de tortue », en « fourrure de lièvre », en « gouttes d'huile » ou en « plumes de perdrix ».

Style temnoku au Japon

Ce type de bol était prisé surtout par les religieux bouddhistes appartenant au courant du *chan* qui a donné le zen au Japon. C'est de cette manière que la tradition de ces bols a perduré et perdure encore au Japon, où des céramistes les fabriquent dans un style qu'ils nomment *tenmoku*. On traduit ce mot par « glacis dans le style de Tianmu », du nom d'un temple *chan* dans les montagnes

du Zhejiang où les missionnaires bouddhistes japonais se sont familiarisés avec cette technique. On utilise toujours au Japon les bols de Jian dans la cérémonie du thé, le *chanoyu* (voir chapitre 15).

Les thés « impériaux » du comté de Zhenghe

Au nord de la province de Fujian, le comté de Zhenghe doit son nom à la qualité de son thé. La région s'appelait autrefois Guanli, mais, en 1115, l'empereur Huizong, grand amateur de thé et, pour son plus grand malheur, artiste de talent plutôt qu'homme d'État (voir chapitre 2), donna à la région, en récompense de la qualité de son thé de tribut, le nom de l'ère en cours, *Zhenghe* (1111-1118), qui signifie « harmonie du gouvernement ». Les empereurs chinois assignaient en effet des « noms d'ère » ou « d'année » aux périodes successives de leurs règnes, pour indiquer l'orientation politique du moment, une pratique d'ailleurs toujours effective dans la Chine contemporaine.

L'aiguille d'argent et la région des thés blancs

Mot à mot « aiguille d'argent au fil – ou au duvet – blanc », appelé plus généralement en France « aiguille d'argent », le *baihao yinzhen* est issu des cultivars *da bai*, « grand blanc », et *da hao*, « grand duvet ». Il est considéré comme le « must » du thé blanc (voir chapitre 7). Il est produit dans le comté de Zhenghe, mais aussi dans le district urbain de Fuding à partir de deux variétés locales des mêmes cultivars et qui portent chacune le nom de leur région d'origine. Son prix est particulièrement élevé car, pour mériter l'appellation, les producteurs ne peuvent utiliser que des *golden pekoe* aux bourgeons terminaux précisément « argentés », issus de la « cueillette impériale » (voir chapitre 6).

Une liqueur d'un jaune pâle, des notes beurrées de bois ciré virant sur la châtaigne rendent ce thé blanc particulièrement séduisant.

Les thés de Fuding

Un peu plus à l'est de Zhenghe, sur les rives de la mer de Chine orientale, on trouve le district urbain de Fuding qui, en dépit de cette qualification, est aussi une riche zone naturelle. Le parc paysager du mont Taimu constitue, avec les monts Wuyi à l'ouest et les monts Yandang au nord, l'un des trois pieds d'une urne tripode, le *ding*, les bronzes destinés aux sacrifices et à marquer les promotions et dont le volume était à la mesure du pouvoir de leur possesseur.

Selon une légende locale, une femme se serait envolée du sommet du mont, qui est baigné par la mer sur trois de ses côtés, pour rejoindre les immortels célestes, d'où le nom de *Taimu* qui signifie « femme ancêtre du sommet ». Vraie ou non, cette légende convient bien à l'une des régions les plus fameuses de Chine pour ses thés blancs (comme la couleur de la robe des immortels) et ses thés noirs – rouges en chinois –, comme le mariage que cette femme accomplit au ciel.

Les thés blancs de Fuding

Le district de Fuding est donc d'abord une région de production de thés blancs : du plus fameux d'entre eux, le *baihao yinzhen*, mais aussi de deux autres – « pivoine blanche » ou *baimudan* et « sourcil de la longévité » – qui ne sont, en fait, que des grades inférieurs issus de récoltes successives sur les mêmes cultivars. Ces deux derniers types de thés blancs sont caractérisés par des arômes plus floraux, plus de rondeur en bouche que le *baihao yinzhen*, même s'ils sont, du coup, beaucoup moins subtils.

Le thé au jasmin

Le thé au jasmin du Fujian, appelé encore « perle de dragon », est travaillé sur une base de thé vert issu des feuilles du cultivar *da bai* récoltées dans le district de Fuding, mais les champs de jasmin étant situés autour de la ville de Fuzhou, notamment dans les zones alluvionnaires qui entourent l'embouchure du fleuve Min, c'est dans cette partie centrale du Fujian que la fabrication du thé au jasmin est terminée.

- Le *bai mao hou* ou « singe aux poils blancs » est le thé vert produit sur le mont Taimu.
- Le *jin hou* ou *jin mao hou*, « singe aux poils d'or », est la version thé noir du *bai mao hou*.
- Le *xueya*, ou « neige d'ivoire », est un thé vert de conception récente – les années 1980 – et qui emprunte à la méthode japonaise de torréfaction à la vapeur. Les plantations se situent en haute montagne (800 mètres d'altitude) près de Fuding, sur les pentes du mont Tai Lao.

Le saviez-vo

LES ŒUFS AU THÉ DU FUJIAN

La gastronomie du Fujian, ou cuisine *min* telle qu'elle est connue en Chine, est considérée comme l'une des « huit grandes traditions de la cuisine chinoise ».

Les œufs au thé sont l'une de ses spécialités, vendues à tous les coins de rue. Il s'agit simplement d'œufs durs marinés pendant quelques heures dans

du thé – du *tieguanyin* de préférence –, ce qui donne un aspect marbré au blanc. Les œufs au thé sont consommés surtout pendant la période du Nouvel An chinois.

Les thés de style « kung fu »

Les amateurs d'arts martiaux connaissent le mot chinois *kung fu*, ceux de thé sont en train de se familiariser avec celui de *gong fu*. Les deux expressions s'écrivent presque de la même manière en chinois (功夫 pour le sport de combat ; 工夫 pour le thé) et se prononcent à l'identique : *gōngfū*. Mais que signifie au juste ce terme ? *Gong* veut dire « travail », le deuxième caractère mettant plus l'accent sur l'accomplissement, le « résultat » ; *fu* désigne un homme marié, un homme mûr.

Mot à mot, *gong fu* signifie donc un « travail fait par un homme » (par opposition à un jeune), donc un travail accompli, un travail plein de savoir-faire. Ce savoir-faire peut s'exprimer dans toutes sortes d'activités ; on parle de *gong fu* aussi bien pour un emploi bien rempli, une œuvre d'art réussie qu'une pratique sportive maîtrisée. C'est ainsi que l'expression *gongfu cha* (savoir-faire du thé) en est venue à qualifier l'art de bien servir le thé, de le servir avec talent.

La pratique et le terme sont apparus il y a quarante ans environ, à Taiwan d'abord, puis en Chine continentale, pour faire pièce surtout à la cérémonie du thé japonaise et montrer qu'il en existait une version chinoise d'égal intérêt (voir chapitre 14).

Cependant, le mot *gong fu* était utilisé en Chine, notamment dans le Fujian, bien avant que cette pratique soit promue au rang de cérémonie du thé à la chinoise. On le retrouve associé en effet à trois variétés de thés noirs en provenance de Fuding et du comté de Zhenghe, où il désigne des thés fabriqués avec art, des thés de qualité, *gongfu cha*. On les appelle également les thés *minhong* ou

thés noirs du Fujian, *min* désignant la province du Fujian dans le parler local.

- *Tanyang gongfu*, du nom du village du mont Taimu où fut mis au point à la fin du XVIIIe siècle, ce qui est peut-être la première version du thé noir. Ce thé est connu en Occident sous le nom de *tanyang kongou* ou *congou* suivant les transcriptions plus ou moins hasardeuses de ces mots en anglais. Longtemps l'un des plus fameux thés noirs de Chine, médaille d'or à l'Exposition universelle de 1915 à Panama, le *tanyang gongfu* redevient une référence dans le monde des thés noirs dominé pendant tout le XXe siècle par les thés anglo-indiens.
- *Bailin gongfu*, également originaire du mont Taimu et remontant aux années 1850, est produit à partir des feuilles du cultivar *da bai* dont on se sert plus généralement pour produire les grades les plus élevés de thé blanc et, notamment le thé « aiguilles d'argent ».
- *Zhenghe gongfu* est en fait un *lapsang souchon* non fumé, réalisé à partir du même cultivar que le fameux thé fumé.

Ces trois thés sont appréciés pour leur fraîcheur et une absence d'astringence trop prononcée qui permet de les boire sans lait ni sucre puisqu'il n'y a aucun goût d'amertume à couvrir.

Dernier détail, il ne faut pas confondre *gongfu cha* avec *gong cha*, qui désigne en chinois les thés réservés à l'empereur (voir Partie 1), les « thés de tribut ». Même si, subtilité toute chinoise,

un *gongfu cha* peut être aussi un *gong cha*…

LE THÉ MOULU DES HAKKAS

Le *leicha*, thé « moulu » ou « broyé », est une spécialité de la culture hakka. Les Hakkas descendent d'un peuple déplacé, issu des grandes migrations provoquées par les guerres qui ont entraîné la chute de la première dynastie chinoise, les Han (206 av. J.-C. - 220 apr. J.-C.).

Ces exilés se sont établis notamment au sud du Fujian, où ils sont majoritaires, mais une longue tradition d'émigration les a aussi conduits à Taiwan, en Malaisie, en Indonésie, en Thaïlande, à Singapour et, finalement, en Europe et aux États-Unis. Il y aurait aujourd'hui 23 millions de Hakkas dans le monde (dont 5 millions à Taiwan) pour 32 millions en Chine continentale.

Dans toutes ces parties du monde, partout où se trouve une communauté hakka, on aura la possibilité de déguster du *leicha*. La recette en est simple : elle consiste à broyer ensemble des feuilles de thé, des cacahuètes, du riz, des graines de sésame, des haricots mungo ou soja vert, etc. Une fois que le mélange est transformé en poudre, on

verse de l'eau bouillante et on boit ce qui ressemble plus à du porridge qu'à du thé. Le *leicha* est consommé en hiver au petit déjeuner pour ses vertus restauratrices, à l'occasion d'une diète végétarienne ou encore comme une sorte de médicament, mélangé à des herbes médicinales. On trouve aujourd'hui au Fujian des versions toutes prêtes en paquet.

Jingdezhen : la capitale mondiale de la porcelaine

La ville de Jingdezhen, au nord de la province du Jiangxi, est considérée à juste titre, en Chine et à l'étranger, comme la capitale mondiale de la porcelaine. Il est établi aujourd'hui que les Chinois ont mis au point les procédés de fabrication de la « vraie porcelaine » (qui nécessite la cuisson du kaolin à plus de 1 200 °C) à l'époque des Han orientaux (25-220). Jingdezhen – la ville s'appelle alors Changnan, qui donnera plus tard le mot « *china* » (porcelaine en anglais) – est mentionnée la première fois comme centre de production de porcelaine sous les Tang, notamment dans le *Mémorial sur la présentation des porcelaines de tribut* compilé par le poète et homme d'État Liu Zongyuan (773-819), même si les fouilles archéologiques menées récemment dans la ville n'ont pas confirmé l'existence à l'époque de fours dans la région.

Mais l'industrie de la porcelaine est bien attestée deux siècles plus tard, sous le règne de l'empereur Zhenzong de la dynastie des Song qui, en 1004, rebaptisa la ville du nom de l'ère Jingde (1004-1007) qui veut dire « vertu brillante ». À l'époque, et sous les dynasties suivantes des Yuan et des Ming, Jingdezhen devient

le centre de la production de porcelaine « bleue et blanche » (en ajoutant d'abord du cobalt puis du manganèse au kaolin pour « fixer » les contours des décors), des porcelaines particulièrement appréciées au Moyen-Orient où elles sont transportées surtout par voie de mer et constituent l'un des principaux produits d'exportation chinois.

La « Fabrique impériale des porcelaines » est établie dans la ville en 1402, faisant de Jingdezhen le fournisseur officiel de la cour. Sous la dynastie des Qing, le nombre des fours atteint 18 000, la région étant particulièrement riche en kaolin (ce mot même est dérivé du nom de la carrière où s'approvisionnent encore les potiers de Jingdezhen à la fin du XIX^{e} siècle, la « colline profonde » ou *Gaoling*. Jingdezhen reste à ce jour le plus important centre de céramique en Chine et l'un des premiers au monde avec dix entreprises d'État, quatre entreprises municipales et un nombre de plus en plus croissant de fabricants privés, plus de 300 000 personnes étant employées dans l'industrie de la porcelaine. La production contemporaine consiste principalement en copies de pièces réalisées durant les époques impériales. À noter cependant qu'à partir des années 1930, un premier courant moderne s'est manifesté à Jingdezhen autour d'une école artistique nommée « les huit amis de la montagne de perle », – ou plus exactement « les huit amis de Zhushan » du nom du quartier de Jingdezhen dont ils étaient originaires : leurs recherches diverses constituent autant de pistes pour un renouveau de l'art de la porcelaine en Chine.

Les jardins de thé de la province du Hunan

Hunan signifie « sud du lac », le lac en question étant celui de Dongting qui fait la frontière avec la province du Hubei (le « nord du lac »). Le lac Dongting est alimenté par les eaux du Yang-Tsé-Kiang, mais aussi par celles des rivières Xiang et Li, formant un bassin d'inondation qui, pendant l'été, en période de hautes eaux,

peut passer de 2 890 à 20 000 kilomètres carrés. Bien que le Hunan soit une province de l'intérieur, les bateaux de pleine mer peuvent ainsi parvenir jusqu'à la capitale, Changsha, en passant par le Yang-Tsé-Kiang.

La plus grande partie de l'industrie du thé se concentre au nord de la province, autour de la ville de Yueyang, dans le comté du même nom, sur près de 1 million de *mus* (667000 hectares) de plantations de théiers, encore aujourd'hui très largement organisées en coopératives.

La région est l'une des plus anciennes zones de production commerciale du thé en Chine. Des découvertes archéologiques permettent de faire remonter au début du IXe siècle, soit en pleine dynastie des Tang, des restes de feuilles trouvées dans des mausolées de la région. Le Hunan est connu à la fois pour ses thés jaunes, tels le *junshan yinzhen*, mais aussi le *beigang maojian*, et son thé vert à la technique particulière de torréfaction, le *xingyang maojian.*

Le thé du président Mao ?

Le thé *junshan yinzhen*, ou « aiguilles d'argent de Junshan », est un thé jaune (voir chapitre 7) qui porte le nom d'une île minuscule située au sortir du Yang-Tsé-Kiang, dans la partie nord du lac, face à la ville de Yueyang. L'île, d'à peine moins de 1 kilomètre carré, est célèbre pour abriter les tombeaux de deux concubines de l'empereur mythique Shun dont les larmes, à l'annonce de sa mort, maculèrent de marques noires les troncs des bambous, nombreux dans l'estuaire et connus en Chine sous le nom de « bambous tachés ». Mais elle est bien trop petite pour être, comme le fabulent à loisir les vendeurs de thé en Occident, l'origine unique des 100 000 tonnes de *junshan yinzhen* produits annuellement dans le Hunan. En fait, les quelques terrasses plantées de théiers sur l'île ont surtout une valeur décorative et servent à une production de prestige réservée à la consommation des officiels.

Le *junshan yinzhen* figure en effet en bonne place dans la liste des thés offerts par les autorités chinoises à leurs hôtes étrangers (le président russe Vladimir Poutine l'a ainsi reçu en cadeau officiel lors de sa présence aux Jeux olympiques de 2008 à Pékin). Il passe également pour avoir été le thé favori du président Mao Zedong, sans doute parce que le dirigeant chinois était originaire de la région, aucune autre mention n'attestant de la vérité de cette « légende » colportée elle aussi avec complaisance par le commerce du thé.

En réalité, c'est sur les collines alentour que se concentre une production qui compte pour 70 % de tout le thé provenant annuellement du comté de Yueyang. *Junshan* n'en bénéficie pas moins d'une appellation contrôlée depuis 2009. Proche par sa conception du thé blanc du Fujian, le *baihao yinzhen*, le *junshan yinzhen* offre, si l'infusion se fait dans des verres verticaux, le curieux spectacle de feuilles nageant dans la liqueur le bourgeon vers le haut, en position verticale : « Une épée à double lame en forme de montagne de salpêtre », selon la célèbre image tirée du *Livre classique des vers* ou *Livre des odes* où sont compilés les plus anciens exemples de poésie chinoise.

FEUILLES D'ACUPUNCTURE

Le terme « aiguilles d'argent » que l'on trouve accolé au plus célèbre thé du Fujian et au *Junshan yinzhen* du Hunan ne qualifie pas seulement l'aspect effilé et la couleur argentée des feuilles de ces thés après le traitement qui les transforme, le premier en thé blanc, le second en thé jaune. Le même terme désigne les aiguilles d'acupuncture qui, placées sur certains points du corps humain, les « méridiens »,

traitent, dans la médecine chinoise, toutes sortes de pathologies. La médecine occidentale a validé un certain nombre de ces résultats, sans toutefois arriver à les expliquer tout à fait. Les thés *yinzhen* tirent ainsi une partie de leur prestige de cette association avec une pratique médicale qui est considérée comme majeure, du moins en Chine.

Les « pointes fines » du Hunan

L'un des cultivars dominants de la région du Hunan s'appelle le *mao jian*, ou « pointes fines », et il se caractérise par des feuilles vert sombre, plus petites que celles de la majorité des autres théiers et effilées aussi bien à la base qu'à l'extrémité. Il est apprécié en raison de l'abondance de ses bourgeons, notamment durant les cueillettes de printemps. C'est pourquoi il est cultivé non seulement autour du lac Dongting mais aussi plus à l'ouest, dans la région montagneuse du comté de Guzhang et, au sud, dans le district rural de Weishan. Le *mao jian* se prête à la fabrication de plusieurs types de thé (verts, jaunes, noirs). Le *guzhang maojian* est ainsi un thé vert au goût terreux, alors que le *weishan maojian* se distingue par son caractère très végétal. Le *beigang maojian*, lui, est un thé jaune dans le style du *junshan yinzhen*, et produit également près du lac Dongting, autour du village de Beigang dont le nom signifie « port du nord » en raison de sa position en aval du lac.

LA PORCELAINE « NATIONALE » DE LILING

La porcelaine de la ville de Liling a une longue histoire, puisque les premières traces de fours datent de la dynastie

des Han (206 av. J.C - 220 apr. J.-C.) et que les fouilles archéologiques ont mis au jour des « céladons » datant des dynasties Song et Yuan. En même temps, l'émergence de cette ville située à l'est de la province du Hunan comme centre national de la porcelaine est très récente. C'est en effet au début du XX^{e} siècle qu'une industrie de la porcelaine blanche et bleue s'est développée à Liling. La mise au point, sous le règne de la régente Tseu-Hi entre 1865 et 1908, d'une technique de porcelaine polychrome par la pose de quatre glaçures successives de couleur « vert d'herbe », « bleu de mer », « ocre » et « rouge d'agate », a valu à la porcelaine de Liling de devenir la porcelaine officielle en Chine, celle qui compose les services en usage au siège du gouvernement et du secrétariat du Parti communiste chinois de Zhongnanhai qui est toujours offerte aux hôtes de marque étrangers, l'équivalent en Chine de la porcelaine de Limoges en France, ou de Saxe en Allemagne. Liling est également réputée pour sa porcelaine « en coquille d'œuf » quasi transparente et d'une finesse extrême.

Les jardins de thé de la province du Sichuan

Enclavée profondément au cœur de la Chine continentale, la province des « quatre rivières » est entourée de montagnes. Un proverbe chinois dit bien que « accéder au royaume de Shu [l'ancien nom du Sichuan] est plus ardu que de monter au ciel ».

À l’ouest, dans le prolongement du plateau tibétain, les monts Hengduan culminent à 7 556 mètres. À l’est, les monts Daba et les monts Wu forment une barrière avec la grande plaine centrale chinoise, forçant le Yang-Tsé-Kiang à se frayer un chemin sur 45 kilomètres à travers les gorges de Wu.

Le bassin central du Sichuan est, par contraste, riche et fertile, ce qui a valu à la province d’être longtemps considérée comme « la province céleste » en raison de l’abondance de ses ressources, notamment agricoles. C’est ainsi qu’en tenant compte de la population de la municipalité autonome de Chongqing, la plus grande ville du Sichuan, la province est l’une des plus peuplée de Chine avec plus de 100 millions d’habitants.

À l’origine de l’élaboration du thé

Les habitants des États de Ba et de Shu (v^{e} siècle av. J.-C. – 316 av. J.-C.) avaient probablement connaissance des techniques de fabrication du thé avant que le Sichuan n’entre définitivement dans l’orbite chinoise, un processus qui a pris cependant plusieurs siècles, entre la première invasion du Sichuan par l’État de Qin en 316 av. J.-C. et la prise de contrôle définitive de la région sous la dynastie des Sui à la fin du VI^{e} siècle apr. J.-C.

C’est par le Sichuan, en tout cas, que la culture du thé s’est répandue dans le reste de l’empire sous les Tang (618-907), et à partir du Sichuan que se sont développés sous les Song (960-1279) les échanges « thé contre cheval » (voir chapitre 2).

Le Sichuan est aujourd’hui la troisième région chinoise pour le thé mais se concentre surtout sur une production de masse, le thé vert ou sencha représentant 86 % de la production totale de la province en 2010.

La capitale des maisons de thé

Chengdu, la capitale administrative du Sichuan, est connue pour l'abondance de ses maisons de thé. La ville en comptait plus de six cents durant la seconde guerre sino-japonaise (1937-1945), époque à laquelle Chengdu fut, avec Chongqing, l'une des capitales de la partie restée indépendante de la République de Chine. Les maisons de thé de Chengdu vont de simples échoppes à de véritables « palais » contenant souvent une scène où des artistes interprètent des airs d'opéra, un restaurant et même une salle de cinéma (de plus en plus remplacée par des écrans géants pour suivre les manifestations sportives). Le décor est cependant toujours le même : des fauteuils en bambou, des tables carrées et des calligraphies évoquant le monde du thé.

CÉRÉMONIE DU THÉ À LA SICHUANAISE

Le thé est servi dans des *gaiwan* et l'eau est versée à partir de théières typiquement sichuanaises. Elles sont en cuivre rouge et le bec verseur fait plus de 30 centimètres de long, de manière à ce que le serveur puisse atteindre toutes les tasses sans avoir à changer de place. Cette particularité a donné lieu au développement d'une « cérémonie du thé à la sichuanaise » destinée surtout aux touristes et où des acrobates font tournoyer ces théières de manière spectaculaire.

Les maisons de thé sont particulièrement répandues dans les rues avoisinant le fleuve Jin mais aussi dans

les parcs où les habitants peuvent à la fois apprécier leur boisson favorite, papoter et jouir de la nature.

Le thé des origines ?

Les monts Mengding ou « montagnes aux sommets bruineux », situés dans le comté de Mingshan à l'ouest de la province du Sichuan, seraient le lieu d'origine de la culture des théiers. La pratique remonterait au IIIe siècle apr. J.-C., soit cinq siècles environ avant la diffusion du thé dans le reste de l'empire. Durant cet intervalle, la région était un territoire disputé entre les troupes impériales et les tribus nomades d'origine tibétaine, les Khampas. Ce sont ces peuples qui, probablement, ont domestiqué les théiers sauvages, leur aire de peuplement s'établissant traditionnellement entre le Tibet, l'actuel Sichuan et le Yunnan, qui est également l'une des régions où les théiers ont été primitivement cultivés.

Un moine taoïste

Mais la légende locale prête opportunément cette invention à un moine taoïste (ou bouddhiste, selon les versions), Wu Lizhen, fondateur du temple Tiangai au sommet de la montagne. Les premières mentions de cette fable apparaissent à l'époque de la dynastie Song, durant le règne de l'empereur Xiao Zhong entre 1189 et 1194, époque où l'existence d'un jardin de thé impérial dépendant des temples bouddhistes qui existent toujours dans la montagne est attestée. Le thé de Mengding porte le nom d'un des cinq pics qui dominent ce parc paysager, le pic Ganlu, ou pic de « la douce rosée ».

Le *mengding ganlu* est un thé vert d'altitude, dont la cueillette est normalement limitée au printemps (les thés commercialisés sous cette appellation doivent contenir au moins 5 % de bourgeons cueillis au printemps, mais les récoltes comme ailleurs en Chine, s'étagent jusqu'au mois d'octobre). En fait, c'est toute la région

qui est concernée par la fabrication du thé et on trouve des plantations jusqu'à la préfecture de Ya'an située en plaine, à une dizaine de kilomètres des monts Mengding. Sous l'appellation de Mengding sont également produits deux thés jaunes, le « bourgeon jaune de Mengding » et la « fleur de rocher de Mengding ».

Le thé de la vipère des bambous

Le mont Emei, culminant à plus de 3 000 mètres, est la plus élevée des « quatre montagnes sacrées du bouddhisme ». Il est situé au sud du Sichuan, dans la préfecture de Leshan, face à la plus grande statue au monde du Bouddha, creusé dans une falaise entre 713 et 803 sur une hauteur de 71 mètres. La statue a été inscrite au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco en 1996 et fait, depuis, l'objet de restaurations régulières.

La région du mont Emei est connue pour son thé vert, le *zhu ye xing*, dont le nom peut se traduire par « feuille verte de bambou » ou par « vipère verte des bambous », une espèce asiatique dont la couleur se confond totalement avec celle des bambous. Sa torréfaction s'effectue à la vapeur à la manière des sencha japonais (voir chapitre 7). Une partie de la production revendique la qualité de « thé organique » ou bio. On trouve également dans la région une production de « cime duveteuse » (voir « Les jardins de thé de la province d'Anhui »).

Le saviez-vo

THÉ À LA FUMURE DU PANDA

Monsieur An Yan Shi a-t-il eu l'idée du siècle, en novembre 2011, quand il a apporté à Ye'an cinq

tonnes de fumure de panda pour en fertiliser les jardins de thé et produire ainsi un thé dont il se proposait de faire « le thé le plus cher du monde » ? Selon cet entrepreneur qui, pour l'occasion, s'était déguisé en panda, les excréments de panda (dont le régime alimentaire est principalement à base de feuilles de bambou) sont riches en antioxydants et doublent donc l'effet « protection anticancer » d'une consommation régulière de thé vert. Il se proposait de commercialiser au printemps 2012 son thé à 50 euros la tasse, mais personne n'a plus entendu parler du « thé à la fumure de panda » depuis.

Renseignements pris, Monsieur An Yan Shi est un peintre et son « happening » à base de crottes de panda visait à sensibiliser les Chinois aux questions de protection de la nature. En attendant, son « thé du panda » figure au *Livre Guinness des records* et An Yan Shin qui, comme tous les Chinois de sa génération, a le sens des affaires, en a déposé le brevet.

Les jardins de thé de la province du Guangdong

Province la plus peuplée et la plus riche de Chine, porte de la Chine pour l'Occident depuis au moins le XVI^{e} siècle, avec le port de Canton, mais aussi Macao et Hong Kong, anciennes colonies,

l’une portugaise, l’autre britannique, devenues territoires administratifs spéciaux, le Guangdong a toujours été une province particulière dans le contexte chinois.

Une langue différente

On y parle une langue nettement différente du mandarin, le cantonais, dont la diffusion s’étend en Asie du Sud-Est, en Amérique du Nord et en Europe, les habitants du Guangdong étant les Chinois qui ont le plus essaimé dans le monde. Guangdong signifie « expansion à l’est », tout comme le nom de la province voisine, le Guangxi signifie « expansion à l’ouest », les deux provinces étant souvent réunies sous l’appellation commune « les deux expansions », marquant ainsi les points les plus avancés de la civilisation chinoise dans ces régions méridionales.

C’est du Guangdong en 1980 que débuta, sous l’impulsion de Deng Xiao Ping, la réforme de l’économie chinoise, avec la création de la zone économique spéciale de Shenzhen, la ville proprement dite passant de 30 000 à 10 millions d’habitants en 2014 (et à 18 millions dans la zone métropolitaine).

Place de marché du thé

Si le Guangdong possède plusieurs thés prestigieux, la région est surtout connue en tant que principale place de marché du thé chinois. C’est en effet à Canton que, jusqu’au milieu du XIX^{e} siècle, les marchands occidentaux se sont approvisionnés en thé et la ville continue d’être le lieu le plus adapté pour un acheteur souhaitant survoler la totalité de l’offre chinoise. C’est aussi, avec Hong Kong et Taiwan, la région où se font les modes et où se bâtissent les réputations en matière de gastronomie, le « goût cantonais » étant très réputé en Chine.

LA GASTRONOMIE CANTONAISE

Un célèbre proverbe chinois énonce : *Naître à Suzhou* [pour la beauté des personnes], *vivre à Hangzhou* [pour la beauté de la ville], *manger à Guangzhou* [pour l'excellence de la cuisine] *et mourir à Liuzhou* [pour la qualité des cercueils fabriqués dans cette ville].

La cuisine cantonaise est ce qui s'apparente le plus, dans la tradition chinoise, à ce que l'on appelle en Occident la « cuisine internationale » : elle en a le raffinement, la longue histoire et est, à ce titre, la gastronomie qui est le plus souvent mise en avant lors des banquets officiels et des réceptions d'hôtes étrangers.

De manière significative, la plupart des mots cantonais passés dans des langues occidentales comme *dim sum*, *longane* ou *wok* ont un rapport avec la cuisine ou la nourriture. Les plats emblématiques sont le riz cantonais, les coquilles Saint-Jacques au gingembre et à l'ail, les nouilles wonton, les nouilles lo mei, les rôtis – de canard, d'oie, de pigeon, de porc, etc. – ou siu mei. Ou encore les plats de prestige comme l'abalone braisée, la soupe d'ailerons de requin, la soupe de nids d'hirondelle et, bien sûr, les dim sum. Ces derniers se consomment principalement le matin

avec du thé, une pratique appelée *yum cha*, mot à mot « boire le thé », et qui est une façon très commune de le déguster dans cette partie de la Chine (voir chapitre 14).

Le marché du thé à Canton

Le marché du thé en gros de Canton dans l'ancien quartier de Fangcun, mot à mot « le village aux bonnes odeurs » car on y cultivait autrefois des fleurs, abrite plus de 3 000 boutiques. Les compagnies proviennent du Zhejiang, du Fujian, du Yunnan, du Hunan, du Guangxi, mais aussi de Hong Kong et de Taiwan, et elles offrent la plus complète sélection de thés chinois que l'on puisse trouver en un seul endroit. Les boutiques vendent également tout l'attirail nécessaire à la dégustation du thé.

Lipton est la seule entreprise étrangère présente sur ce marché, car elle possède une usine dans le Guanxi. Difficile de s'orienter dans ce labyrinthe, il faut se laisser porter par son intuition. Théoriquement réservé à l'achat en gros, cet immense marché est ouvert aussi aux touristes qui peuvent s'y procurer du thé au détail, les marchands chinois refusant rarement de réaliser une vente, aussi modeste soit-elle !

508 Fangcun Middle Ave, Liwan, Guangzhou, métro ligne 1, station Fangcun, sortie C, puis bus 281, 57, 75, 55

Le thé oolong du Phoenix

Situés sur le territoire administratif de la ville-préfecture de Chaozhou, limitrophe avec la province du Fujian, et culminant à près de 1 500 mètres, les monts Phoenix sont connus pour leurs plantations, dont l'étendue représente 20 000 *mus* (environ 1 350 hectares), dont 11 000 *mus* (733 hectares) en zone de montagne proprement dite.

Cultivars aromatiques

La réputation des thés du Phoenix tient à la variété de leurs cultivars de théiers recensés collectivement sous le nom de *dan cong*, « buisson unique », mais appartenant en fait à la famille des cultivars *shui xian*, « jonquille », du même type que ceux que l'on trouve sur les monts Wuyi (voir « Les jardins de thé de la province du Fujian »).

Ce qui caractérise les *shui xian* des monts Phoenix et en ferait des exemplaires « uniques » (*dan cong*), c'est la variété de leur profil aromatique, une fois les feuilles transformées en thé oolong. La variété la plus recherchée par les amateurs est dite « *dan cong* à l'arôme de miel et d'orchidée ». D'autres sont marquées par des arômes de gardénia ou encore de fleur de gingembre, des caractéristiques d'autant plus remarquables qu'il ne s'agit pas de thés aromatisés mais bien de thés naturels, sans aucun mélange.

La présence dans la montagne d'une paléo-forêt d'environ 3 000 théiers, vieux de 200 à 400 ans au dire des producteurs locaux, a permis en effet qu'une importance sélection massale s'effectue au cours des temps, ce qui fait que chaque production varie en fonction du type de cultivar à l'origine des plantations.

Plusieurs légendes locales font remonter ces jardins de thé à l'époque de la dynastie des Song du Sud (1127-1279), ce qui leur vaut l'appellation de « thé des Song ». Il paraît établi que du thé produit dans la région à l'époque servait de « thé de tribut » pour la cour impériale.

Mais la réputation des oolongs du Phoenix est bien plus tardive puisqu'ils ne figurent dans les concours de dégustation de thés oolong qui se tiennent dans la province du Fujian (Festival des thés de Falaises de Wuyi et *Cha Wang Sai* ou Concours des maîtres de thé du comté d'Anxi, voir ci-dessus) qu'à partir des années 1980. Leur réputation n'en grandit pas moins rapidement et ils obtiennent la protection de leur origine géographique dès 1999.

Le mode d'élaboration ne diffère pas de celui des autres oolongs (voir chapitre 7), la spécificité des thés du Phoenix résidant dans l'importance accordée au choix des différents cultivars. En cela, dans un monde du thé chinois où commence à émerger une notion comparable à celle du « terroir » à la française, les thés de cette région peuvent être considérés comme l'avant-garde de ce mouvement.

Le thé noir de la reine Elizabeth

Le thé noir de la région montagneuse autour de la ville de Yingde, au nord du Guangdong, est connu en chinois sous le nom de *ying hong*, ou « rouge britannique » – le rouge étant la « couleur » du thé noir en Chine. Les producteurs de la région ont été très honorés car, lors du banquet de la reine Elizabeth II donné pour célébrer la naisssance de son fils, le prince Edward, en 1963, le thé noir de Yingde fut servi.

Yingde est aujourd'hui une importante zone de production de thé où tous les types de thé qu'on peut trouver en Chine sont élaborés, depuis le thé vert jusqu'au pu-erh, en passant par le oolong, le thé blanc et le thé jaune, mais aussi des thés aromatisés que ce soit de façon naturelle comme le thé au jasmin, ou artificielle, comme le thé au litchi. On y produit également du « thé kuding » qui n'est pas un thé, contrairement à ce que son nom indique, mais une infusion traditionnelle de feuilles d'une variété chinoise du troène, utilisée comme médicament. Cependant, c'est en raison de son thé noir que Yingde est renommée.

La culture du thé a toutefois fortement périclité dans le comté de Yingde à la fin du XIX^{e} siècle, si bien qu'au début des années 1950, il n'y avait plus que 30 hectares en production. Des installations mécaniques nouvelles, associées à un programme de replantations, ont permis à partir de 1956 de relancer cette production et le succès inopiné du thé noir de Yingde à la cour d'Angleterre l'a transformé en un produit d'exportation.

Les plantations pour le thé noir s'étendent aujourd'hui sur une zone de collines en pente douce, où la température moyenne annuelle tourne autour de 20,7 °C et où le pH du sol varie entre 4,5 et 5, des conditions idéales pour la culture des théiers.

Les jardins de thé des provinces du Guangxi et de Hainan

La région autonome du Guangxi, à l'ouest du Guangdong et limitrophe du Vietnam, a longtemps été privée d'accès à la mer, avant de recevoir en 1952 une portion du littoral du Guangdong. Encore plus au sud, dans la mer de Chine, l'île de Hainan est la plus petite province du pays, mais elle est en passe de devenir l'une de ses principales attractions touristiques, avec, en 2014, près de 50 millions de visiteurs.

Le Guangxi, bien moins connu pour son thé que les autres provinces chinoises, élabore cependant des produits intéressants que les amateurs de thé un peu pointus se gardent bien de négliger.

Quant à Hainan, au dire des experts chinois, son climat tropical est parfait pour la culture des théiers de la variante *assamica*, les théiers dits « à larges feuilles » qu'on trouve très peu en Chine, en dehors du Yunnan.

Le pays de l'osmanthus

Le thé aromatisé à la fleur d'osmanthus se fabrique selon des méthodes similaires à celles du thé au jasmin (voir chapitre 7). Le thé à l'osmanthus jouit d'une flatteuse réputation thérapeutique en Chine, notamment pour tous les problèmes liés aux règles douloureuses chez les femmes. Il passe également pour avoir le pouvoir de « parfumer » le corps des femmes qui en boivent. C'est donc un produit particulièrement recherché…

La variété d'osmanthus utilisée pour cet assemblage, *Osmanthus fragrans*, est propre à toute l'Asie du Sud-Est et l'on produit aussi du thé à l'osmanthus dans plusieurs parties de la Chine sous diverses formes :

- thé vert aromatisé dans la préfecture de Xianning dans le sud-est de la province du Hubei et dans la province du Guizhou ;
- oolong *tieguanyin* dans la province du Fujian ;
- thé noir dans la province du Sichuan.

La ville de Guilin, au nord-est du Guangxi, s'enorgueillit d'être l'un des berceaux de la culture de l'osmanthus, au point que, depuis 1940, elle porte ce nom qui signifie « forêt d'osmanthus ». Guilin s'appelait autrefois Ling Ling, ou « collines éparses » en référence aux spectaculaires formations karstiques qui parsèment le paysage. Depuis 1970, une production de thé vert à la fleur d'osmanthus s'est mise en place à Guilin, notamment à partir des productions des théiers plantés autour des pentes des monts du Chaton. Ce thé à l'osmanthus a vite gagné en réputation dans le reste de la Chine.

L'HUILE DE THÉ DU PEUPLE ZHUANG

Le peuple Zhuang est la principale minorité nationale en Chine, avec 18 millions d'habitants vivant pour la plupart dans la province du Guangxi et parlant une langue du groupe « thaï ». Ce peuple a probablement connu le thé avant les Chinois et a développé son propre mode de consommation,

connu en Chine sous le nom d'huile de thé ou de thé à l'huile, selon les traductions. Il s'agit plus d'un plat que d'une boisson, les ingrédients entrant dans cette recette comportant, outre les feuilles de thé, du soja, des arachides, du riz gluant, du gingembre, de l'oignon ou du poireau et du sel. Tous ces éléments, à part les feuilles de thé, sont frits, puis mélangés à une « tisane » de feuilles de thé infusées dans de l'eau bouillante additionnée de la friture dont on s'est servi pour cuire le plat. Il est servi au cours de cérémonies destinées à honorer des invités et a la réputation d'avoir des effets bénéfiques, notamment en cas de rhume.

Hainan, l'appel du tourisme

En passe de devenir la grande destination balnéaire du sud de la Chine, l'île de Hainan a reçu en 2014 près de 50 millions de touristes. Son climat tropical, ses plages de sable fin ont poussé le gouvernement chinois à investir dans les infrastructures hôtelières, anticipant pour Hainan un avenir comparable à celui de la Costa del Sol. Dans ce contexte, les producteurs de thé locaux, souvent à la tête d'importantes plantations, parient sur un fort développement de leur production. La variante *assamica*, à larges feuilles, paraît la mieux adaptée au climat ambiant. La plantation la plus connue, au pied du massif montagneux dit « des cinq doigts » porte le nom évocateur de « forêt tropicale des cinq doigts » et produit un thé noir assez comparable à ceux du Sri Lanka par exemple.

Le thé vert élaboré dans le comté autonome de Baisha, sur une plantation de 189 hectares appartenant au peuple Li a la

particularité d'être disponible avant tous les autres thés chinois, les premiers bourgeons apparaissant vers janvier, trois mois avant la floraison de printemps en raison du climat tropical.

THÉIÈRES EN BOIS DE ROSE

Les théières moulées en forme de poire dans une variété très rare de bois de rose chinois connue par les experts en arts décoratifs sous son nom chinois (*jiang xiang huang tan*, mot à mot « poire à la fleur jaune ») et classée par les botanistes sous l'appellation *Dalbergia odorifera* sont une autre spécialité de Hainan, d'autant plus recherchée que cette espèce d'arbre a été presque éradiquée de l'île en raison de sa surexploitation et qu'elle est aujourd'hui protégée par l'État. La plupart des théières que l'on trouve désormais sur le marché sont confectionnées dans un bois similaire mais de moins bonne qualité, le bois de rose rouge à larges feuilles, originaire de Sumatra, de la famille des mûriers et connu en Occident sous le nom scientifique de *Streblus sp*.

Les jardins de thé de la province du Guizhou

Profondément enclavée entre le Yunnan, le Sichuan, le Hunan et le Guangxi, la province du Guizhou fait partie de ces régions de l'ouest de la Chine où le développement économique a pris du retard par rapport au dynamisme des provinces côtières. Mais c'est aussi un avantage en termes de biodiversité et d'écologie.

L'eldorado du thé « bio »

Avec 40 % de zones boisées (un pourcentage qui peut atteindre 61 % dans les comtés du Sud-Est et de l'Est), ce décrochage se révèle une chance pour l'industrie locale du thé, d'autant que les agriculteurs locaux, faute de moyens, utilisent beaucoup moins de pesticides et de fertilisants chimiques que le reste de la Chine. Le gouvernement régional a donc décidé de faire de ce retard un atout, en développant des zones de production « bio ». En ce qui concerne le thé, plus de 160 000 *mus* (10 000 hectares) ont déjà été certifié.

Ceintures de production du thé

Le comté de Fenggang s'est vu ainsi décerné en 2014 la médaille d'or pour son thé vert bio de montagne *yunwu*, ou « nuage et brume », « riche en zinc et en sélénium ».

Au sud du Guizhou, aux alentours de la ville de Duyun, capitale de la préfecture autonome du peuple miao, deux thés sont connus de longue date pour leur qualité artisanale : le thé blanc *bai maojian*, ou « bourgeon duveteux blanc », découvert en Occident à l'Exposition de Panama de 1915 où cette production a reçu, comme d'autres thés chinois de premier plan, une médaille d'or, et le thé vert *yugou cha*, ou « thé de hameçon » en raison de la forme recourbée de ses feuilles.

Le gouvernement de la province a ainsi défini cinq « ceintures de production de thé » où la priorité est donnée à la culture en biodynamie de théiers relevant des cultivars *da bai* (qui entre dans

la fabrication du thé au jasmin – voir la province de Fujian), *maofeng* (qui est le « cépage » vedette dans les monts Jaunes – voir la province de l'Anhui) ou encore *longjing* (le principal thé de la province du Zhejiang). Le but est clairement de faire du Guizhou la province « alternative » de la production théière chinoise.

Les jardins de thé de la province du Yunnan

Fameux dans le monde du thé pour être le berceau du pu-erh, le Yunnan, situé à l'extrême-sud de la Chine et à la frontière avec la Birmanie et la Thaïlande, est aussi l'une des terres probables d'origine du théier à grandes feuilles, le *Camellia sinensis var. assamica* et, à ce titre, l'un des lieux où les feuilles de thé ont pu commencer à être consommées, sous une forme ou une autre.

C'est surtout à l'extrême sud de la province, dans la préfecture de Xishuangbanna que se concentrent les jardins de thé les plus réputés du Yunnan. C'est là que l'on trouve encore aujourd'hui la plus grande quantité de théiers sauvages en Chine, et notamment autour des « six grandes montagnes du thé ». Ces jardins sont exploités et donnent lieu à la confection de « thés sauvages » très prisés des amateurs, même s'il est parfois difficile de distinguer à quel type de production l'on a réellement à faire.

LES MINORITÉS NATIONALES DANS LE YUNNAN

Le Yunnan est l'une des régions où la présence de minorités nationales est la plus affirmée, même si l'élément *Han* ou chinois reste majoritaire à 67 %.

Mais dans le Xishuangbanna, zone traditionnelle de culture du thé, la population se divise en trois tiers : un tiers de Chinois, un tiers d'un peuple autochtone d'origine thaï, les Dai, et un tiers d'autres minorités, dont le peuple blang ou bulang qui serait à l'origine du pu-erh. Cette mosaïque ethnique témoigne, d'une part, de la permanence de l'élément traditionnel dans la culture du thé, d'autre part, de l'irruption dans la région des marchands chinois qui, dès la fin du XIX^{e} siècle, ont mis la main sur le commerce du thé.

Les six grandes montagnes du thé

Où se trouvent les « six grandes montagnes du thé » du Yunnan ? Si l'on compte le nombre de montagnes qui se revendiquent comme telles, y compris en dehors du Xishuangbanna, on arrive à vingt-six.

Une étude, établie à partir d'une expédition géographique montée en 1957 par l'Institut des sciences agricoles du Yunnan les identifie sous l'appellation « anciennes montagnes du thé ». Elles sont toutes localisées à l'extrême sud du Xishuangbanna, sur les rives du Mékong, dans une région densément tropicale :

- **la montagne de Youle**, peuplée par l'une des minorités les moins importantes en Chine, les Jino, qui cultivent sur ces collines environ 5 000 *mus* (330 hectares) de théiers et produisent à peu près 200 tonnes de thé par an ;

- **la montagne de Gedeng**, limitrophe de celle de Youle mais où les plantations ne s'étendent que sur 800 *mus* (53 hectares) ;
- **la montagne de Yibang** a la particularité d'être plantée également en théiers « à petites feuilles » (*Camellia sinensis var. sinensis*), qui ont la réputation locale de donner des thés plus fins et de meilleure qualité ;
- **la montagne de Mangzhi** a été reconquise par la forêt tropicale jusqu'en 1980, date où des théiers ont été plantés qui entrent progressivement en production ;
- **la montagne de Manzhuan**, elle aussi récemment replantée ;
- **la montagne de Mansa**, située non loin de la ville de Yiwu, célèbre pour avoir été la localité où la fabrication artisanale du pu-erh a repris en Chine sous l'impulsion notamment des marchands taïwanais et de Hong Kong. Les plantations s'étendent aujourd'hui sur 15 000 *mus* (1 000 hectares).

Même si l'on prête à la fabrication du thé dans les « six montagnes » une origine mythique en l'associant à l'une des figures les plus connues de l'histoire antique chinoise, le Premier ministre de l'époque des Trois Royaumes, Zhuge Liang (181-234), héros principal du roman *Les Trois Royaumes* où il est

dépeint comme un sage éclairé et un génie militaire, il est certain que l'excellence des terroirs de thé des « six montagnes » n'est arrivé que tardivement à la connaissance des amateurs chinois, probablement au milieu du XIX^{e} siècle quand le thé du Yunnan apparaît dans la liste des « thés de tribut » offerts à la cour des Qin.

L'ANCIENNE ROUTE DU THÉ ET DES CHEVAUX

L'échange « thé contre chevaux » initié à l'époque des Song (voir chapitre 2) s'opérait à partir de la province du Sichuan. Cependant, le Yunnan, entré tardivement dans l'orbite chinoise, a été également une région où les caravanes de thé, parties à dos de mulet, se dirigeaient, soit vers le sud en direction de l'actuel Laos et de la Birmanie, soit vers le nord en direction de Lhassa pour faire commerce des feuilles récoltées dans le Xishuangbanna. C'est le gouvernement chinois qui, en 2013, a réuni ces deux sentiers muletiers aux routes historiques qui permettaient aux empereurs d'équiper leur cavalerie sous l'appellation unique d'« ancienne route du thé et des chevaux », même si, en réalité, dans le cas du Yunnan, il faudrait plutôt parler de route du thé… et des mulets.

EN RÉSUMÉ

Tout le Centre et le Sud de la Chine sont des zones de production de thé, les meilleurs « terroirs » étant concentrés à flanc de montagne dans les zones montagneuses où règne un climat subtropical suffisamment brumeux.

En tout, treize régions assurent l'essentiel de la production chinoise de thé, mais ces régions se subdivisent elles-mêmes en une myriade de zones de production qui constituent les véritables « appellations » du thé chinois.

Des villes, des ports, notamment sur toute la côte au sud de Shanghai, constituent également des lieux de concentration et de diffusion importants de la production chinoise.

Enfin, un certain nombre de centres de production de porcelaine, chacun avec leur particularité, entrent également dans le champ couvert par ce chapitre qui peut être considérée comme la première approche systématique en français de ce sujet si vaste et si peu exploré, en Occident du moins.

Chapitre 10

Les jardins de thé de Taiwan

DANS CE CHAPITRE :

- **Les pères du thé taïwanais**
- **Les cultivars de Taiwan**
- **La fabrique des oolongs**

Taiwan est connu aussi sous le nom de « la belle île », *Ilha Formosa* ou Formose, donnée par les Portugais qui ont commencé à coloniser l'île avant même que les Chinois n'y posent le pied. Ce sont les Hollandais qui, les premiers, ont fait venir à Taiwan des populations chinoises avant d'être chassés eux-mêmes en 1662 par le chef de guerre et pirate chinois Koxinga, faisant entrer définitivement Taiwan dans l'espace chinois.

Du point de vue du thé, Taiwan se situe dans le prolongement de la province continentale du Fujian qui lui fait face, avec la même importance accordée aux thés oolongs. Mais jusqu'au milieu du XIX^{e} siècle, la culture des théiers et la fabrication du thé n'y étaient guère développées, les paysans locaux se contenant d'exploiter quelques théiers sauvages. L'industrie du thé à Taiwan doit beaucoup, là encore, à des interventions extérieures, soit de Chinois du continent, soit d'Occidentaux et de Japonais.

Les pères du thé taïwanais

Portrait

Lin Fengchi (1819-1866), d'une famille de lettrés du Fujian, nommé fonctionnaire à Taiwan, introduit vers 1855 des cultivars provenant des monts Wuyi, qui vont permettre notamment la mise au point d'un oolong propre à Taiwan, le thé dit « du pic glacé ».

Li Chunsheng (1838-1924), un *compradore* (ou marchand) chinois au service des compagnies étrangères, originaire de Xiamen au Fujian, et **John Dodd** (1838-1907), un commerçant anglais arrivé à Taiwan en 1860, identifient très vite le potentiel de l'île pour la production du thé. Ils prêtent de l'argent aux paysans pour qu'ils achètent des graines de cultivars de théiers provenant du comté d'Anxi sur le continent (dont celles du fameux *tieguanyin*) et, au lieu d'envoyer la récolte semi-finie en Chine continentale, installent sur place des spécialistes du Fujian pour fabriquer directement du thé oolong. Devenus à Taiwan les agents de Jardine & Matheson, le principal conglomérat britannique de l'époque à Hong Kong, Dodd et Li Chunsheng exportent en 1869 à New York sous la marque « Oolong de Formose », 1,2 tonne de thé avec un succès immédiat. Par la suite, ils constituent avec cinq autres firmes concurrentes, gérées aussi par des *compradore* chinois et des Occidentaux, un centre de production de « thé de Formose » sur la côte nord de Taiwan, dans le village de Dadaocheng, devenu aujourd'hui l'un des quartiers de la capitale Taipei.

Arai Kokichiro (1904-1946) est un agronome japonais dont les travaux vont permettre d'adapter à Taiwan la culture des théiers « à grandes feuilles » (*Camellia sinensis var. assamica*) ; les techniques industrielles anglaises conduisant notamment à la production d'un thé noir typiquement taïwanais.

Le saviez-vo

LA STATION EXPÉRIMENTALE DE MANUFACTURE DU THÉ

Créée en 1903 par les Japonais, durant la période (1895-1945) où ils ont colonisé l'île, la station a joué un rôle capital dans le développement de cultivars qui font aujourd'hui la singularité des thés taïwanais. Connu aujourd'hui sous le nom de Station de recherche et de développement sur le thé, cet institut scientifique a formalisé douze cultivars principaux dont sont issus les thés les plus connus de l'île, contribuant ainsi à façonner une industrie qui, comme au Japon, est plus fondée sur les cépages que sur les terroirs.

Les cultivars de Taiwan

En plus de 100 ans d'existence, la Station de développement et de recherche sur le thé a recensé ou mis au point plusieurs centaines de cultivars de théiers, façonnant ainsi le visage contemporain de l'industrie du thé dans l'île. Les principaux cultivars, identifiés par la station sont les suivants :

- le ***chin hsin*** (« cœur vert »), l'un des premiers cultivars sélectionné par les agronomes japonais et que l'on retrouve pratiquement à l'origine de la majorité des thés haut de gamme, surtout de ceux issus de théiers cultivés en altitude. Sa croissance relativement lente laisse le temps aux feuilles de développer des arômes complexes. C'est le cultivar utilisé notamment pour la fabrication du thé du « pic glacé », ou thé dong ;

- le ***chin hsin da mao*** (« cœur vert à la grande nuisance ») est le cultivar pour le thé oolong *Oriental beauty*. Développé dans les années 1960, il est exploité sans pesticides de manière à laisser opérer un parasite commun de *Camellia sinensis*, la cicadelle de Formose (*Jacobiasca formosana*), d'où son nom. La cicadelle, en suçant les tissus conducteurs de sève des feuilles, les phloèmes, entraîne la production de la part de la plante, en défense, d'une huile essentielle et de glycol qui donne au thé un plaisant goût doux-amer. Pour que le criquet puisse prospérer, ce type de cultivar est planté principalement en plaines et dans les régions de forêts et la récolte s'effectue au milieu de l'été après que l'insecte ait commencé à mordre les feuilles, provoquant un début d'oxydation qui blanchit la pointe des feuilles (d'où le nom alternatif d'oolong « à la pointe blanche ») ;
- le ***jin xuan*** (« hémérocalle d'or » – une fleur de la famille des lys) est le plus populaire des cultivars taïwanais, connu également comme #12. Mis au point dans les années 1980, il a servi de base à la fabrication d'oolongs « à la fragrance laiteuse », mais cette caractéristique est souvent accentuée par l'ajout d'additifs. Le *jin xuan* est également utilisé pour les thés de montagne situés à des altitudes moyennes (les thés des monts Alishan par

exemple), en alternative plus économique et plus résistante au *chin hsin* ;

- le ***cui yu*** (« jade bleu ») est connu sous la dénomination technique de #13. Également mis au point dans les années 1980, il fait partie des cultivars qui servent à produire des oolongs à la fois floraux et à la consistance légèrement crémeuse ;
- le ***si ji*** (« quatre saisons ») est le seul cultivar taïwanais à ne pas avoir été mis au point par la Station de recherche et développement, mais directement par un paysan du Nord de Taiwan. Ce serait un hybride entre le *chin hsin* et un cultivar des monts Wuyi dans le Fujian. Il est particulièrement apprécié par les producteurs de thé pour sa productivité, garantissant des récoltes tout au long de l'année, comme son nom l'indique ;
- l'***assam #8*** a été mis au point dans les années 1920, à l'époque où les Japonais planifiaient de faire de Taiwan le centre de production du thé noir dans leur empire. Cultivar à « grandes feuilles » de type *Camellia sinensis var. assamica*, il a tendance à être remplacé depuis les années 1970 par le ***Rubis #18***, hybride entre un cultivar provenant de Birmanie et un cultivar autochtone cultivé surtout dans la région du lac Riyue, « lac du soleil et de la

> lune », sur 10 hectares environ, où il assure une production artisanale de thé noir de grande qualité.

La fabrique des oolongs

Les oolongs populaires sur le continent sont également élaborés à Taiwan, avec des variantes locales qui les dotent d'une personnalité propre.

Taiwan, au temps où la Chine continentale était fermée, était le seul exportateur notable d'oolongs dans le monde. L'île continue à être considérée aujourd'hui comme le deuxième pôle de l'oolong dans le monde, après le Fujian. L'île produit ainsi sa propre version du *tieguanyin*, du thé « main de Bouddha » et d'un thé oolong générique issu d'un cultivar des monts Wuyi, introduit probablement à Taiwan au début du XVIII^{e} siècle.

Des thés de haute montagne

Les producteurs de thé à Taiwan distinguent plusieurs types de thé de montagne.

Les thés issus de jardins situés entre 1 000 et 1 400 mètres au-dessus du niveau de la mer sont appelés *gaoshan cha*, « thés d'altitude », même si, au début des années 1950, cette dénomination était réservée aux thés issus de jardins plantés au-dessus de 2 500 mètres. À ces hauteurs, la température peut baisser jusqu'à 12 ^{o}C, alors que l'on se trouve à la hauteur du tropique du Cancer. Le comté de Chaiyi, dans la partie montagneuse du sud-ouest de l'île, est la zone de prédilection de ces plantations qui servent en général à la production de *tieguanyin* mais aussi de pu-erh.

Les thés issus des jardins plantés dans la « montagne en forme de poire », dans le nord-est de l'île, portent la mention d'origine

Lishan cha, « thé de Lishan », en raison des caractéristiques particulières de leur emplacement : entre 2 000 et 2 600 mètres d'altitude, des températures qui peuvent tomber à 0 °C en hiver et ne dépassent guère les 20 °C en été, une pluviométrie particulièrement élevée. À cette altitude, le cultivar de prédilection est le *chin hsin*. Il n'y a que deux saisons de récolte : printemps et automne.

Le *dayuling* est issu de jardins plantés aux alentours de 2 500 mètres dans la chaîne de Hehuanshan, centre de Taiwan dont les sommets, culminant à plus de 3 000 mètres, sont l'unique endroit sur l'île qui peut être couvert de neige. En raison de ces conditions extrêmes pour la région, les théiers connaissent une croissance très lente garantissant la qualité de ce thé qui fait l'objet, malheureusement, de nombreuses contrefaçons.

L'essentiel

EN RÉSUMÉ

La culture du thé à Taiwan date du XIX^{e} siècle et s'est développé avec l'appui technique et financier des Britanniques, puis des Japonais. L'île, qui fait face à la province du Fujian et en est un prolongement géologique, est un grand terroir de oolongs qui ont été développés à l'instar de ce qui se faisait sur le continent et en utlisant des cultivars transplantés.

Plus tard, les Japonais ont introduit le théier « à larges feuilles » originaire de l'Assam pour produire une variété de thé noir propre à Taiwan.

Chapitre 11
Les jardins de thé de Corée

DANS CE CHAPITRE :

- **Boesong, capitale du thé vert**
- **Le thé des rois et le thé du volcan**
- **La classification des thés coréens**

Les Coréens rangent sous le terme de « *cha* » aussi bien cette boisson proprement dite que toutes sortes d'infusions, notamment à base de racines – ginseng, variété asiatique de l'angélique (*Angelica gigas*) –, de fruits – yuzu, jujubes – et même de graines – seigle, par exemple. Pour distinguer le thé vert des autres types d'infusion les Coréens utilisent également une expression spécifique, *nokcha*.

Après avoir été longtemps marginalisé en conséquence de l'ostracisme jeté contre le bouddhisme par la dynastie Joseon (voir chapitre 3), le thé a connu en Corée une première « renaissance » quand ces restrictions ont été levées en 1870 et que des intellectuels et des religieux ont pu faire part ouvertement de leur goût pour le thé.

Mais c'est seulement avec l'occupation japonaise de la Corée, entre 1910 et 1945, que la culture commerciale du thé a réellement pris son essor, à la fois pour couvrir les besoins du colonisateur et pour « convertir » les Coréens aux pratiques culturelles japonaises.

Pays colonisé, puis ravagé par la guerre de Corée (1950-1953), il a fallu que la péninsule sorte de cette tourmente et des nécessités de la reconstruction pour que, au cours des années 1960, une démocratisation du thé se manifeste. Cette démocratisation s'est traduite par un renouveau des plantations établies par les Japonais à l'extrême sud de la péninsule au début du XX^{e} siècle, là où étaient installés les jardins de thé des monastères bouddhistes cinq siècles auparavant.

Ces plantations sont situées dans les comtés de Boseong et de Hadong et dans la province formée par l'île de Jeju dans le détroit de Corée. Le thé n'en reste pas moins marginal dans la diète des Coréens, dont la consommation de thé équivaut à moins de 10 % de la moyenne de celle des autres peuples d'Asie du Sud-Est.

LE SAGE DU THÉ CORÉEN

Le Vénérable Cho-ui (1786-1866), connu également sous son nom de moine, Uisun, appartenait à l'école principale du bouddhisme coréen, l'école Seon, la variante coréenne du bouddhisme zen. En dépit de son statut « inférieur » (les moines bouddhistes dans la société coréenne de l'époque étaient situés au même rang social que les shamans et les courtisanes), Cho-ui-Uisun exerça une influence importante sur les milieux intellectuels les plus avancés, notamment grâce à sa connaissance du thé, mais aussi en tant que peintre et calligraphe reconnu. Il fut ainsi le « maître de thé » de Jeong Yak-Yong (1762-1836), penseur et homme d'État coréen.

Celui-ci, contraint à l'exil dans la deuxième partie de sa vie adoptera ainsi pour signer ses ouvrages de réflexion politique le nom de plume de « Montagne de thé » sous lequel il est toujours très connu en Corée, preuve de l'influence exercée par la culture du thé qui lui fut ainsi révélée par les bouddhistes.

Par la suite, dans les années 1830, Uisun s'établira aux limites de Séoul dans un ermitage qui deviendra un lieu de rencontres pour de nombreux intellectuels de premier plan dans la société coréenne. Ses livres sur le thé exerceront une influence profonde et remettront à l'honneur cette boisson en grande partie oubliée en Corée. Son ouvrage principal composé en 1837, *L'Hymne au thé de l'est*, ou « *thé coréen* », pose les bases d'une cérémonie du thé qui s'intègre à la pratique de la méditation mise au point par l'école Seon. Uisin écrit ainsi :

Du moment que vous vous abreuvez à l'esprit et à l'énergie immaculés du thé, le jour de la grande illumination ne peut être éloigné.

Cette manière de relier le bouddhisme à une pratique ordinaire avait bien sûr un but prosélyte. Elle contribua en tout cas à rendre au thé ses lettres de noblesse en Corée.

Boesong, capitale du thé vert

Le comté de Boseong, situé dans la province Jeolla du Sud, est à la fois côtier et montagneux. Une première plantation de 30 hectares y a été implantée en 1939, époque de l'occupation japonaise de la Corée en raison du sol graveleux et bien drainé de la région et d'un climat tropical tempéré par la présence de la mer.

Aujourd'hui, environ 40 % du thé vert coréen est toujours produit dans ce petit district administratif très marqué par l'économie du thé. 569 hectares de théiers alternent avec des forêts de cèdres sur des collines culminant à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer.

La culture du thé est devenue également un produit d'appel touristique, en raison notamment de la proximité de l'une des stations balnéaires les plus populaires de Corée, Yulpo Beach. Du coup, le thé vert est exploité à peu près sous toutes les formes, naturelle bien sûr, mais aussi comme parfum pour les glaces ou additif dans les snacks, en passant par un spa qui offre des bains à l'eau de mer et aux feuilles de thé vert dont les tanins sont, paraît-il, excellents pour la santé. Les restaurants locaux proposent même une spécialité à base de poitrine grillée de porc nourri aux feuilles de thé, le *nokcha samgyeopsal*.

Une plantation modèle, Daehan Dawon, est ouverte aux visiteurs, qui peuvent s'y initier aux rudiments de l'art du thé, de la cueillette à la torréfaction. Cette plantation est la plus visitée en Corée en raison de la beauté de son cadre.

Nokcha-ro, Boseong-eup, Boseong-gun, Jeollanam-do, Corée du Sud. Tél. : + 82 61-852-2593 ext. 2595

Le saviez-vo

LE THÉ *OKROK*

Les Coréens produisent principalement un thé vert qui a la particularité d'emprunter à la fois à la tradition japonaise et à la tradition chinoise. Le thé vert coréen, dénommé thé *okrok* subit en effet deux torréfactions successives : une à la vapeur conformément à méthode en vigueur au Japon, et une autre en étant rôti comme cela se fait habituellement en Chine. Ce double traitement assure aux thés verts coréens une douceur et une onctuosité en bouche qui est leur marque de fabrique. Les Coréens disent d'ailleurs, en comparant leur production à celles de leurs deux grands concurrents : « Les Chinois se concentrent sur l'arôme, les Japonais sur la couleur, les Coréens sur le goût. » Il y a quelque chose de vrai dans cet argument essentiellement publicitaire…

Le thé des rois

Le comté de Hadong, dans la province du Gyeongsang du Sud, est l'autre zone de prédilection des producteurs coréens de thé vert. Leurs plantations dans la région remontent au début des années 1960 mais la tradition du thé y est bien plus ancienne.

En effet, une chronique coréenne, *Histoire des trois royaumes*, écrite au XII^{e} siècle, raconte qu'un moine bouddhiste nommé Kim Dae-ryeom aurait rapporté de Chine en 828, la troisième année du règne du roi Heungdeok (777-836) du royaume de Silla, des graines de théiers en les cachant dans les plis de sa robe. Ce roi aurait alors ordonné que les théiers soient plantés sur les pentes du

Jirisan, la montagne qui forme la frontière entre le Gyeongsang du Sud, le Jeolla du Nord et le Jeolla du Sud. Des théiers sauvages qui bordent les plantations dans la vallée Hwagye-dong seraient les descendants de ces tout premiers jardins de thé coréens. Et l'appellation « thé des rois » est, de ce fait, restée attachée aux thés produits dans le comté de Hadong.

La production se répartit entre 1 200 fermes environ, qui pèsent pour 30 % du thé vert coréen.

Le thé du volcan

Autre destination touristique très appréciée, et notamment des visiteurs japonais et chinois, l'île de Jeju est le troisième centre en importance de la production de thé en Corée, avec notamment la ferme de Daheeyeon implantée en 2006 et cultivée en bio. Daheeyeon est également un centre d'interprétation de la culture de thé et une base de loisirs comme les Coréens aiment à en concevoir, avec des parcours d'aventure et un café aménagé dans une grotte naturelle. Ses plantations sont situées sur les flancs nord du volcan Halla, dont les éruptions, depuis le Pliocène, il y a 2 millions d'années, jusqu'à 1007 de notre ère, date du dernier épisode volcanique, ont façonné l'île de Jeju qui se trouve être, de ce fait, le point culminant de la Corée, à 1 950 mètres d'altitude.

Jeju produit essentiellement du thé vert, mais on fabrique également sur l'île du oolong, du thé noir, du matcha et du *genmaicha*.

117, Seongyo-ro, Jeju-si, Jeju-do. Corée du Sud. Tél. : + 82-2-1330

LA CLASSIFICATION DES THÉS CORÉENS

√ *Woojeon*, mot à mot « avant la pluie », désigne la période solaire précédant le 20 avril – que les Chinois appellent *Qingming* et qui marque l'entrée dans le printemps. Les thés récoltés avant cette date (un bourgeon et une feuille) sont dits *woojeon* et sont considérés comme étant de la plus haute qualité.

√ *Sejak*, mot à mot « petite taille », il s'agit de la deuxième cueillette de printemps, entre le 20 avril et le 5 mai, avec un bourgeon et deux feuilles.

√ *Joong-jak*, ou « taille moyenne », cueillette de fin de printemps.

√ *Dae-jak*, ou « grande taille », cueillette du reste de l'été.

Le mot *jak* est de la même racine que *jaksul*, qui signifie « langue de moineau », terme dont les Coréens usent également pour décrire les fines feuilles des thés des premières cueillettes de production artisanale, jugée de la meilleure qualité.

L'essentiel

EN RÉSUMÉ

L'importance du thé en Corée est très relative en raison de la longue persécution du bouddhisme.

Néanmoins, après l’occupation japonaise et la guerre de Corée, une industrie nationale du thé s’est développée dans trois provinces du Sud et les Coréens ont mis au point un thé vert légèrement différent des thés verts chinois et japonais car il combine les modes de torréfaction des deux traditions.

Chapitre 12
Les jardins de thé du Japon

DANS CE CHAPITRE :

- **L'autre pays du thé vert**
- **Uji ou le « vrai » thé**
- **Les thés du mont Fuji et des Alpes japonaises**
- **Le thé de Tokyo**
- **Tour d'horizon des autres thés japonais**

Au moment où les Américains forcent le Japon à s'ouvrir sous la menace des canonnières du commodore Perry, en 1855, le thé est devenu l'une des boissons préférées des Japonais. Durant l'ère Meiji, époque au cours de laquelle le Japon s'est lancé dans un mouvement d'occidentalisation à marche forcée, la culture du thé – auparavant limitée aux zones montagneuses – se répand dans les plaines pour faire face à la demande. Ce mouvement, lancé par des représentants de l'ancienne caste des samouraïs, débouche très vite sur la constitution d'une classe de fermiers, mais aussi sur toute une industrie du thé initiant la mécanisation de la culture et du processus d'élaboration du thé et le développement de nouveaux réseaux de distribution moderne.

Après la Seconde Guerre mondiale, l'industrie du thé japonaise se modernise encore, surtout à partir des années 1970 avec le boom économique qui conduit à une large diversification de la production, l'apparition de thés « alternatifs » comme l'oolong ou

des produits « prêts à boire » comme le thé vert en canette ou en bouteille de plastique.

L’autre pays du thé vert

Le Japon produit presque exclusivement du thé vert.

La raison principale en est historique : le thé a été introduit au Japon, en provenance de Chine, à deux moments particuliers.

Le premier moment remonte au haut Moyen Âge japonais, la période dite de Kamakura, marquée par la diffusion populaire du bouddhisme au Japon et l’adoption des pratiques du zen par la classe des samouraïs. C’était, en Chine, l’époque de la dynastie Song et le thé était principalement consommé sous forme de « thé broyé », le matcha comme l’appelle aujourd’hui les Japonais dont ils ont gardé la tradition, principalement en rapport avec le *chanoyu*, la cérémonie du thé (voir chapitre 15).

Le deuxième moment intervient au début de l’époque d’Edo, juste avant que le Japon ne se referme sur lui-même et coupe toute relation avec l’extérieur, même avec la Chine. Des moines bouddhistes chinois, fuyant l’invasion mandchoue, introduisent au Japon les techniques de fabrication du thé à infuser en feuilles après un traitement spécifique dont les Japonais n’avaient, à l’époque, qu’une idée très approximative.

Les Japonais, avec leur sens aigu du perfectionnisme, se sont appliqués à améliorer les techniques qu’ils avaient reçues des Chinois, en développant toutes sortes de variantes de thé verts qui, encore aujourd’hui, ne sont produits que sur leur sol. Ces variantes sont détaillées au chapitre 7 sur les « thés verts » mais il est important de les garder à l’esprit car cette particularité explique en grande partie ce qui fait la spécificité de la production japonaise de thés.

MANGER LE THÉ

Le thé fait partie de la diète japonaise, pas seulement comme boisson, mais aussi comme aliment. L'*ochazuke* est un plat qui consiste à verser sur du riz l'équivalent de thé vert, une façon pratique de terminer des restes en les agrémentant sur le dessus de graines de sésame, de copeaux de *nori*, ou encore d'un morceau de saumon ou de daurade. C'est généralement du *bancha*, le thé vert bon marché des cueillettes de fin de saison, qu'on utilise dans cette recette.

Aujourd'hui, on trouve cette préparation en sachets avec le thé et les principaux ingrédients déshydratés, prêts à servir.

Le thé est si bien perçu comme un aliment que, si un Japonais offre de prendre un thé, il invite en fait son interlocuteur à « casser un morceau » avec lui, ou également, si l'on est du sexe opposé, à prendre un verre, sachant qu'au Japon comme ailleurs, un premier verre (ou ici, un premier bol de thé) mène à tout…

Les régions les plus

importantes

Sur les quarante-sept préfectures que compte le Japon, vingt et une produisent du thé. Elles sont situées principalement au sud de Tokyo (et de Kyoto), même si des plantations existent au nord des deux capitales, dans les préfectures d'Ibaraki et de Saitama notamment. Les dix préfectures les plus importantes en termes de volume de production de thé sont les suivantes :

- **Shizuoka**, située entre le mont Fuji et la côte Pacifique, à l'ouest de Tokyo, et qui compte pour 40 % de la production nationale ;
- **Kagoshima**, à la pointe sud de Kyushu, l'île la plus méridionale de l'archipel (20 à 25 % de la production nationale) ;
- **Mie**, au centre de l'île principale de Honshu (8 %) ;
- **Kyoto**, l'ancienne capitale impériale (3,5 %) ;
- **Fukuoka**, à la pointe nord de l'île de Kyushu (3,5 %) ;
- **Kumamoto**, dans l'ouest de l'île de Kyushu (3,5 %) ;
- **Miyazaki**, à l'est de l'île de Kyushu (3,40 %) ;
- **Saitama**, juste au nord de Tokyo (2,3 %) ;
- **Saga**, au nord-ouest de l'île de Kyushu (2,1 %) ;
- **Gifu**, dont la capitale est Nagoya, au centre de Honshu (2,1 %).

Industrie et petits fermiers

Avec une production très mécanisée et concentrée à 40 % dans la seule région de Shizuoka, basée qui plus est sur la sélection d'un seul type de cultivar, le *yabukita* qui représente environ 70 % de la surface cultivée dans l'archipel, on pourrait juger que le Japon est entré dans l'ère industrielle du thé. En effet, le pays produit annuellement une moyenne de 85 000 tonnes de thé vert.

Cependant, il n'y a pas de grandes plantations de plusieurs centaines d'hectares comme on en trouve en Inde, au Sri Lanka ou en Afrique, les régions du monde où la production du thé est la plus industrialisée. La culture des jardins de thé au Japon reste essentiellement assurée par de petits fermiers dont les plantations dépassent rarement 1 hectare.

Dans la région de Shizuoka, 53 % des fermiers en thé possèdent seulement un demi-hectare et leur nombre s'élève à 38 000 (statistiques de 2001). Toujours à Shizuoka, le nombre des unités de transformation du thé s'élève à 3 000 environ, dont la moitié sont opérées par des coopératives. Toutefois, toutes les opérations, de la cueillette à la transformation des feuilles, sont largement mécanisées et automatisées et la part du thé « bio » est encore marginale, même si elle ne cesse d'augmenter.

En revanche, depuis les années 1990, la production par de grands groupes agroalimentaires de thé vert en canettes prend une importance de plus en plus grande avec plus de 1 500 000 kilolitres consommés chaque année par les Japonais.

À côté de cette industrialisation, il reste nombre de poches de production de thés artisanaux, qui rendent le Japon particulièrement intéressant pour l'amateur de thé vert. Les fermiers engagés dans ces pratiques tendent à se diversifier en pratiquant une approche bio de leurs cultures, en variant les cultivars, et même en s'essayant à une production d'oolongs et de thés noirs.

Les thés verts constituent cependant l'essentiel d'une production très typée et où le respect légendaire des Japonais pour la tradition garantit une qualité bien souvent supérieure à celle de bien des thés dans le monde.

ACHETER DIRECTEMENT AU JAPON

La variété de la production japonaise peut s'aborder à travers des sites Internet japonais rédigés en anglais et même en français. Ces sites fédèrent et servent de vitrines à de nombreux producteurs locaux qui nous resteraient autrement inconnus. Les Japonais sont par ailleurs des commerçants très dilligents et les « mauvaises surprises » sont très rares, sinon quasi inexistantes avec eux. Voici deux sites Internet que nous avons testés et qui, pour les amateurs un peu « pointus », offrent l'occasion de perfectionner les connaissances et de faire de réelles découvertes.

http://www.thes-du-japon.com/ (en français)

https://yunomi.life/ (en anglais)

Le rôle central des cultivars

Les fermiers de thé japonais accordent une importance centrale aux cultivars. En cela, la conception de la culture des jardins de thé est semblable à celle de la viticulture allemande, qui considère

que les cépages l'emportent sur les terroirs. Ce choix remonte à l'ère Meiji, quand des fermiers japonais ont commencé à travailler au perfectionnement des cultivars. Ce travail se poursuit encore aujourd'hui au sein de l'Institut national des sciences du thé et des légumes, connu en Occident sous l'acronyme NIVTS, qui conserve plus de 500 variétés de cultivars de théiers et travaille constamment à leur perfectionnement.

Les principaux cultivars japonais sont les suivants :

» **Le *yabukita***, sixième cultivar à être officiellement enregistré par les autorités japonaises en 1953, est incontestablement le roi des théiers de l'archipel. Il représente environ 70 % des plantations et près de 90 % dans la préfecture de Shizuoka. C'est un pépiniériste de Shizuoka, Sugiyama Hikosaburo, qui, en 1908, a hybridé deux théiers plantés au nord d'une forêt de bambous, d'où ce nom de « bosquet du nord », *kita* voulant dire « nord » et « bosquet de bambous » se prononçant « *takeyabu* » en japonais. Quelles sont les raisons de ce succès ? Le *yabukita* est surtout résistant au gel, un problème majeur rencontré par les fermiers de thé japonais, notamment dans les zones de montagne. Il peut faire l'objet de quatre cueillettes dans l'année et offre donc un excellent rendement. De plus, sa culture s'adapte à une grande variété de sols. Les feuilles du *yabukita* dégagent un arôme très fort et produisent un sencha de grande qualité. Sa durée de vie approche les 40 ans, ce qui explique également sa popularité.

- **L'*asatsuyu*** (« rosée du matin »), deuxième cultivar à être enregistré en 1953, est surnommé également « *gyokuro* naturel » en raison de la saveur douce du sencha tiré de ses feuilles, sans qu'il soit besoin pour autant de couvrir les plants. Le fait que l'asatsuyu ait été hybridé dans la région d'Uji n'est probablement pas étranger à cette caractéristique. En outre, il se prête à l'élaboration du *fukamushicha*, « thé profondément étuvé », 1 à 2 minutes au lieu des 30 secondes habituelles pour le sencha. Cependant, sa grande sensibilité au froid et son rendement inférieur le rendent peu populaire chez les fermiers de thé en dépit de sa grande qualité, et c'est pour cette raison que les agronomes japonais ont élaboré, à la fin des années 1960, un hybride de l'*asatsuyu* et du *yabukita*, le *saemidori*.
- **Le *saemidori*** (« vert clair »), finalement enregistré en 1990 comme 40^{e} cultivar, a plusieurs des qualités de l'*asatsuyu* tout en présentant une productivité supérieure. Il n'en reste pas moins un cultivar réservé aux climats chauds du Sud de l'archipel, notamment l'île de Kyushu.
- **Le *tamamidori***, quatrième cultivar à avoir été enregistré en 1954, est plutôt rare et sert surtout à la production du thé vert en boule cultivé

essentiellement sur l'île la plus méridionale du Japon, Kyushu.

- **Le *yutakamidori*** (« vert riche ») est une mutation de l'*asatsuyu* cultivée sur les plantations de la préfecture de Kagoshima à l'extrême sud de l'île de Kyushu et dont la production de *fukamushicha* est particulièrement appréciée.
- **Le *takachiho*** a été nommé d'après le bourg homonyme situé dans l'intérieur de l'île de Kyushu, où il a été développé. Ce cultivar enregistré en 1953 permet l'élaboration de thés dont les feuilles ne sont pas étuvées comme la quasi-totalité des thés verts japonais, mais chauffées sur une poêle ou dans un four comme la majorité des thés chinois. Ce type de thé s'appelle au Japon *kamairicha*, « thé torréfié à la poêle » (ou au wok) et on en trouve notamment dans les préfectures de Saga et de Kumamoto, toutes deux au sud de l'île de Kyushu.
- **L'*okumidori*** (« vert surprenant ») est un cépage alternatif au *yabukita*, même si sa floraison est un peu plus tardive et sa productivité un peu moindre. Développé dans la région de Shizuoka, c'est un hybride du *yabukita* et d'un cultivar local qui fut enregistré en 1972 sous le numéro 32. Très

versatile, il se prête également à la fabrication de matcha et de *gyokuro*.

» **Le *shizu #7132***, hybridé dans les années 1960 au centre de recherche de Shizuoka à partir de plants de *yabukita*, est un cultivar qui a la particularité unique de développer naturellement des arômes de fleur de cerisier en raison de la haute concentration de coumarine qu'il contient, d'où son autre nom de *sakuyra no kaori*, « parfum de fleur de cerisier ». Ce cultivar, initialement hybridé dans une recherche de plants résistant au gel, a été par la suite écarté en raison de la difficulté que présentait le traitement de ses feuilles. Jamais officiellement enregistré, il est revenu sur le devant de la scène avec la découverte de sa propriété olfactive unique.

» **Le *tsuyuhikari*** est un hybride de l'*asatsuyu* et du *shizu #7132* qui combine les qualités de ses deux parents. Il est considéré pour cette raison comme très prometteur.

LES TROIS GRANDS THÉS DU JAPON

Un proverbe affirme que pour le thé :

La couleur est de Shizuoka, l'arôme d'Uji et le goût de Saitama.

Ces trois régions produiraient donc ce qu'on appelle également dans l'archipel « les trois grands thés du Japon » même si cette hiérarchie, cela va de soi, est fortement contestée par les autres régions productrices de thé.

Uji ou le « vrai » thé

La ville d'Uji est située immédiatement au sud de Kyoto, sur la route de Nara. Elle est considérée comme le centre historique du thé vert japonais. Cette réputation date de la fin du Moyen Âge japonais, la période Muromachi (1333-1573), quand le shogun Ashikaga Yoshimitsu, figure du patronage des arts, protecteur du théâtre Nô naissant et promoteur de la cérémonie du thé, fit établir les « sept excellents jardins de thé d'Uji » pour sa consommation personnelle et celle de sa cour.

Le thé cultivé depuis dans la région est qualifié du titre de *honcha*, « vrai thé », par opposition à tous les autres thés japonais portant la mention moins honorable de *hicha*, « non-thé ». Aujourd'hui, le « thé d'Uji » jouit toujours d'un prestige inégalé, et bénéficie, avec les thés des régions de Shizuoka et de Sayama de l'appellation « les trois grands thés du Japon ». Historiquement, c'est le thé produit dans la région de Kyoto, mais par les moines du temple Kozan-ji, qui avait l'honneur d'être qualifié de *honcha*, mais la création des jardins d'Uji changea la donne.

L'« INVENTEUR » DU SENCHA

Nagatani Soen (1681-1778) est l'agriculteur d'Uji qui a mis au point la technique de fabrication du sencha,

le thé vert infusé propre au Japon. À côté de la production aristocratique de matcha, le peuple japonais se contentait de *bancha* de piètre qualité, élaboré sommairement avec des feuilles de thé des dernières cueillettes, rapidement torréfiées dans une poêle et séchées ensuite au soleil. La méthode adoptée par Nagatani Soen de torréfaction à la vapeur tout en roulant les feuilles, et le choix de jeunes pousses, métamorphosa son thé en rendant son arôme plus savoureux et son goût moins astringent et plus frais. Commercialisée en 1738 à Edo et à Kyoto, cette production nouvelle reçut le nom de *ao sei sencha* ou « thé vert rendu bleu », en raison de la pureté de sa robe, et rencontra immédiatement un immense succès.

Son invention allait faire la fortune de Yamamotoyama, une boutique de thé du quartier du Nihonbashi, ou « pont du Japon », à la sortie d'Edo, sur la route menant vers Kyoto, le Tokaido. Yamamotoyama est encore à ce jour l'un des principaux distributeurs de thé au Japon. Quant à Nagatani Soen, un autel de « maître du thé » lui a été consacré en 1954 au sanctuaire shinto de Daijingu dans la préfecture de Nagano, au centre de l'île de Honshu.

Le *gyokuro* d'Uji

Le lien des fermiers de thé d'Uji avec la firme Yamamotoyama a joué un rôle prépondérant dans le développement d'une autre innovation, celle du gyokuro, ou sencha « ombré », parce que les plants de thé sont mis à l'abri du soleil deux ou trois semaines avant la première cueillette (voir chapitre 6). C'est le sixième représentant de la famille Yamamoto, Yamamoto Kahei, qui, lors d'un voyage sur place en 1835, constatant que les fermiers, pour les protéger du gel, ombraient les théiers dont les feuilles étaient destinées à l'élaboration du meilleur *tencha* – celui réservé à la fabrication du matcha –, eut l'idée d'appliquer la même méthode aux théiers dont les feuilles étaient destinées au sencha. Le résultat fut inattendu mais suffisamment convaincant pour qu'il commercialise ce nouveau produit sous le nom de *tamanotsuyu*, ou « rosée de jade ». Des perfectionnements dans la méthode d'élaboration de ce thé conduisirent à la mise au point, quelques années plus tard, d'un nouveau produit extrêmement raffiné, le *gyokuro*, ou « rosée de jade », le nom sous lequel les habiles commerçants de Yamamotoyama le commercialisèrent à Tokyo.

Le *gyokuro* d'Uji reste l'un des plus appréciés du Japon, de même que le matcha qui jouit de la proximité de Kyoto, de grandes écoles de cérémonie du thé comme Omotesenke ou Urasenke ayant leur siège dans l'ancienne capitale impériale du Japon (voir chapitre 15).

Les grands thés d'Uji sont notamment ceux issus des jardins de thé situés autour des villages de Minami-Yamashiro, Wazuka et Ujitawara. Ils représentent environ 100 hectares, une surface appelée à rester la même dans les années à venir car les producteurs locaux jouent clairement le jeu de la qualité.

LA PLUS VIEILLE BOUTIQUE DE THÉ DU JAPON

À la sortie de la gare d'Uji, face à l'antique pont piétonnier d'Uji-Bashi, on ne peut manquer la boutique de thé Tsuen chaya, qui a gardé la même apparence qu'en 1672, date de la construction du bâtiment actuel. En fait, une échoppe de thé existe à cet emplacement depuis 1160 et elle appartient à la famille Tsuen depuis vingt-trois générations. Le fondateur de la maison, un samouraï vétéran, prit le nom de Taikei-an Tsûen Masahisa quand le chef du clan Minamoto lui confia la garde du pont. Ses descendants ont continué d'exercer cette fonction et à servir également le thé aux voyageurs passant par la route qui relie Kyoto à Nara. La proximité du monastère bouddhiste du Byōdō-in, un autre lieu important de la culture du thé au Japon, fait que cette étape était particulièrement fréquentée. Le représentant de la septième génération des Tsuen au XV^e^ siècle était un proche d'Ikkyū Sōjun (1394-1481), poète et moine zen très populaire à l'époque et qui, à la mort de son ami en 1455 lui dédia une calligraphie ainsi rédigée :

Un bol de thé

Un sou

La vie est une bulle.

Plusieurs membres de la famille furent maîtres de thé pour des shoguns, fournissant notamment de

l'eau de la rivière d'Uji pour les cérémonies. La maison Tsuen sert également de cadre à une scène du roman de l'auteur populaire Yoshikawa Eiji, *La Pierre et le Sabre*.

Tsuen chaya, 〒611-0021, 1 Uji

Higashiuchi, Uji City.

Tél. : +81 774-21-2243

Yamamotoyama passe les océans

À noter que la firme Yamamotoyama, pionnier du sencha et du *gyokuro*, a continué à prospérer jusqu'à nos jours et s'est même internationalisée en suivant la disapora japonaise par-delà les mers. En même temps, cette firrme ancestrale occupe toujours à Tokyo le même emplacement depuis 1690, face au « pont du Japon ».

Mais, en 1970, Yamamotoyama a ouvert une succursale à São Paulo, au Brésil, pour servir l'importante communauté japonaise de ce pays et, en 1975, elle s'est implantée à Ponoma, dans la banlieue de Los Angeles, en Californie, toujours pour satisfaire les besoins de la communauté nippone aux États-Unis.

Yamamotoyama, 〒2-5-2 Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo. Tél. : +81 3 3271 3361

Les thés du mont Fuji et des Alpes japonaises

Au pied et sur les contreforts du mont Fuji, symbole national du Japon, il est normal que s'étendent aussi des jardins de thé. La préfecture de Shizuoka, qui borde le flanc sud du célèbre volcan, est la plus grande région productrice de thé de l'archipel, profitant notamment de sa proximité avec Tokyo. À ce titre, elle entre dans la catégorie des « trois grands thés du Japon ».

Autour de la ville de Shizuoka, ancienne étape de la célèbre route Edo-Kyoto, le *Tōkaidō* immortalisé par le peintre Hiroshige (1797-1858), on note beaucoup de jardins de thé. C'est cependant un peu au-delà, dans la péninsule d'Izu, haut lieu du tourisme japonais avec ses sources chaudes, les *onsen*, ses auberges traditionnelles, les *ryokan*, et ses cerisiers, premiers dès février à fleurir dans la région du Kanto, que se trouvent certains des jardins de thé les plus intéressants du Japon.

Le sencha impérial de « la Montagne aux deux jardins »

Le domaine de « la Montagne aux deux jardins » est situé au nord de la péninsule d'Izu, près de la ville de Numazu où se trouvaient autrefois la 12e et la 13e station du *Tōkaidō*. Fournisseur de longue date de la cour, le domaine a reçu le *Kōshitsu kenjō cha*, *warrant* impérial pour le thé en 1983 même si l'existence d'un jardin de thé à cet emplacement est attestée depuis au moins 400 ans, soit le début de la période Edo au XVIe siècle. Mené en bio, *Yamani-en* est très largement planté en *yabukita* et possède sa propre usine de traitement et d'élaboration des thés.

Le saviez-vous

Les sencha du domaine ont reçu à plusieurs reprises la médaille d'or du Festival international du thé qui se tient tous les trois ans à Shizuoka depuis 2001 et réunit une dizaine de pays producteurs de thé d'Asie. Le thé impérial *kumonoseki*, ou « siège des nuages », est ainsi cultivé dans un enclos spécial et les théiers sont couverts une vingtaine de jours avant la récolte comme un *gyokuro*. La particularité de ce thé, à la robe vert pâle et à la longueur en

bouche particulièrement impressionnante, tient cependant à son traitement initial fondé sur un étuvage extrêmement léger qui en fait un *asamushi cha*, ou sencha « faiblement étuvé ».

Yamani-en Premium Green Tea, 〒349-1 Nakasawada, Numazu City, Shizuoka 410-0006. Tél. : : +81 55-922-2700

Tourisme agricole

Le tourisme économique – visite d'usines, d'entreprises, de domaines agricoles – est très répandu au Japon et des circuits spéciaux sont très souvent aménagés pour permettre aux visiteurs de suivre toutes les activités sans déranger le processus de production.

Près de la ville de Makinohara, au sud du Shizuoka et au cœur de la principale zone de culture dédiée au thé, le domaine de Greenpia Makinohara vieux de 120 ans, offre ainsi un parcours complet. On peut y cueillir des feuilles de thé de mai à octobre, assister à la transformation des feuilles en thé, et suivre des ateliers de dégustation et d'initiation aux différents types de thé.

Greenpia Makinohara, 〒1151 Nishihagima, Makinohara-shi, Shizuoka 421-0508. Tél. : 0548-27-2995

Quand le Shizuoka se convertit au bio

Encore très rare dans le Shizuoka, le thé bio commence à prendre son essor, notamment avec les domaines de montagne situés au nord de la préfecture, dans la région des monts Akaishi qui font partie des Alpes japonaises du sud, le long du fleuve Abe et de ses affluents.

C'est dans ces hautes vallées, connues surtout au Japon pour être le haut lieu de la culture du *wasabi* que des théiers furent plantés

la première fois, vers 1270-1280, à l'initiative du moine bouddhiste originaire de Shizuoka, Enni Ben'en (1201-1280), l'un des apôtres de l'école du bouddhisme zen au Japon.

Dans le district de Tochizawa situé sur les rives d'un affluent du fleuve Abe, la rivière Warashina, on trouve ainsi plusieurs domaines comme les thés Ashikubo ou les thés Marufuku dont les cultures sont certifiées par le label bio japonais, le JONA.

Par ailleurs, dans la partie la plus au sud des monts Akaishi, dans les zones rurales et très boisées situées sur le territoire actuel de la ville de Hamamatsu, se concentrent plus du tiers des productions bio de thé de la région. Le long des rivières Keta et Tenryu, particulièrement dans les villages de Haruno et de Tengu, s'étagent les terrasses embrumées de plantations de théiers. Celles-ci sont exploitées, soit par des coopératives telle Maruzen regroupant quarante-cinq fermes de la région et disposant de ses propres installations de transformation, coopérative certifiée JONA depuis 2007, soit par des fermiers indépendants, comme le jardin de thé Kurisaki-en appartenant à la famille Takashi depuis quatre générations, médaille d'or au concours du ministère de l'Agriculture pour leur sencha en 2000.

Ashikubo, 〒2082-2 Ashikubokuchigumi, Aoi Ward, Shizuoka, Shizuoka Prefecture 421-2124. Tél. : +81 54-296-6700

Marufuku, 〒25 Wakamatsucho, Aoi Ward, Shizuoka, Shizuoka Prefecture 420-0006. Tél. : +81 54-271-2011

Maruzen, 〒314, Sinden Mariko Suruga-ku, Shizuoka City, Shizuoka Prefecture 421-0111. Tél. : +81-54-271-3371

Kurisaki-en, Yubinbango, 〒437-0604, Hamamatsu, Shizuoka Préfecture, Tenryu-ku, Haruno-cho, Miyagawa 537. Tél. : +81 539-89-0756

Le thé de Tokyo

Troisième bénéficiaire de l'appellation « Les trois grands thés du Japon », la région autour de la ville de Sayama, juste au nord de Tokyo dans la préfecture de Saitama, se situe à la limite septentrionale de la culture des théiers au Japon.

Les jardins sont plantés sur le plateau de Musashino, que son sol, composé de graves et d'un terreau de cendres d'origine volcanique, rend impropre à la culture du riz mais est parfaitement adapté à celle des théiers en raison de la qualité de son drainage. La région s'est ainsi spécialisée dans la fabrication du thé dès le début du XIX^{e} siècle pour répondre notamment à la demande croissante de la population d'Edo (la future Tokyo qui comptait déjà à l'époque plus d'un million d'habitants).

Le *Sayama-cha*, ou thé de Sayama, est produit à partir d'un cultivar local à la feuille épaisse, le *sayamakaori*, pour mieux supporter les épisodes de gel, ce qui lui donne un goût plus corsé que les autres thés verts japonais.

La méthode de torréfaction en usage dans la région, dite *Sayama hiire*, « feu de Sayama », combine à la fois l'étuvage et le rôtissage qui contribue également à la spécificité de la saveur du thé de Sayama.

Même si la pression urbaine a eu tendance à réduire les surfaces consacrées à la culture des théiers, les producteurs du thé de Sayama ont réussi au milieu des années 2000 à sanctuariser près de 830 hectares de jardins qui produisent en tout un peu moins de 3 200 tonnes de feuilles de thé par an.

Comme par le passé, Tokyo reste le marché numéro un du « thé de Sayama » au point que l'une des principales coopératives locales a décidé de créer la marque *Tōkyō kōcha*, « thé de Tokyo », mettant en avant le fait que sa production est issue de bourgs appartenant à l'appellation « Sayama » mais situés à l'intérieur de la zone métropolitaine du Grand Tokyo, tels Mizuho, Ome et Musashimurayama.

Tour d’horizon des autres thés japonais

Yame, patrie des lucioles et du *gyokuro*

Si l’on considère le *gyokuro*, le vrai concurrent des thés d’Uji se situe près de la ville de Yame dans la préfecture méridionale de Fukuoka, au nord de l’île de Kyushu. Il s’agit principalement des *gyokuro* provenant des jardins de thé du village de Hoshino, dans une région de montagnes où le thé est cultivé sur une centaine de *tanada*, terme japonais pour des terrasses, qui comportent près de 500 parcelles. La région est très peu touchée par l’industrie au point qu’au mois de juin, la nuit, les rives de la rivière d’Hoshino sont toujours illuminées par la lumière des lucioles. Le nom d’Hoshino signifie d’ailleurs « champ d’étoiles » en témoignage de la pureté du ciel qui ne souffre d’aucune pollution.

Plus de 40 % du *gyokuro* japonais est produit dans la région de Yame et les cueillettes d’Hoshino occupent régulièrement les premières places au concours national organisé chaque année par le *Zenkoku cha shinsa-in*, jury national du thé du ministère de l’Agriculture.

LE *GYOKURO* AU PRIX DU CAVIAR

Le *gyokuro* de Tateishi Yasuhan et de son épouse, Tateishi Yazuko, un couple de fermiers d’Hoshino, a été désigné cinq fois de suite « meilleur *gyokuro* du Japon » entre 2010 et 2015. Résultat, pour s’assurer

l'exclusivité de cette production, un grossiste de Kyoto a fait monter les enchères en 2011 jusqu'à 4 000 euros le kilo. Aujourd'hui, M. Tateishi est décédé mais son épouse continue à produire un thé qui vaut de l'or.

Le pays du matcha

Avec comme capitale la troisième ville du Japon, Nagoya, la préfecture d'Aichi sur la côte de l'océan Pacifique, juste au-dessous de Shizuoka, est plus connue au Japon pour être le centre de l'industrie automobile (avec notamment les sièges sociaux et les principales usines de Toyota et de Mitsubishi), que pour son industrie du thé. Pourtant, cette région, dont la production de thés représente moins de 1 % de toute la production japonaise, est, après Kyoto, la deuxième en importance en ce qui concerne le *tencha*, les feuilles de thé dépliées à partir desquelles est élaboré le « thé broyé », ou matcha. Ainsi, en 2014, le volume de *tencha* provenant de la région de Kyoto s'élevait à 818 tonnes, celui d'Aichi à 539 tonnes. Entre Nagoya et Hamamatsu dans le Shizuoka, la ville de Nishio et son environnement rural donnant sur la baie de Mikawa est ainsi la zone où se produit 70 % du matcha dans la région d'Aichi (environ 400 tonnes de *tencha* par an). Souffrant encore d'un net manque de notoriété, même au Japon, le « thé de Nishio » est devenu une appellation contrôlée en 2009.

Le thé aurait été introduit à Nishio en 1271 par le moine zen Shoichi Kokushi, de retour de Chine et fondateur du petit temple Jissō Ji, aujourd'hui au centre de la ville. La production du matcha a vraiment commencé vers 1872, au début de l'ère Meiji, à l'initiative d'un autre moine, l'abbé Joshoku Adachi, qui rapporta d'Uji à la fois des graines de cultivars adaptés à la culture du *tencha* et les techniques de fabrication du matcha. Les principaux

jardins se trouvent dans une zone de basses collines, le parc Inariyama, au nord-ouest de la ville où ont été aménagées les premières plantations, la plupart aujourd'hui entre les mains de fermiers qui livrent leur production de *tencha* à des usines de transformation.

L'une des coopératives les plus intéressantes dans la région est le groupe Aiya qui, en 1997, après vingt ans d'efforts, a réussi à produire l'un des premiers matcha bio (label JONA) au Japon. À noter cependant que cette société, le plus important fabricant japonais de matcha avec 45 % de la production nationale, produit dans son usine de transformation plusieurs « grades » de matcha, depuis les matcha artisanaux issus du terroir d'un producteur unique plutôt réservés à la cérémonie du thé, jusqu'aux mélanges réalisés à partir de *tencha* originaires de régions diverses.

Aiya, 〒5 Yokomachiyashiki, Kamimachi, Nishio-shi, Aichi-ken, 445-0894. Tél. : +81 563-56-2233

UNIVERSEL MATCHA

C'est à Nishio également que, pour faire face à la surproduction de thé vert au début des années 1960, la pratique d'utiliser le matcha à des fins alimentaires, notamment dans la confiserie et la pâtisserie, a été initiée. Les coopératives de la région, en se diversifiant, ont réussi ainsi à doubler leur niveau de production en quarante ans et proposent constamment de nouvelles utilisations à leur poudre de thé : glaces, confiseries, biscuits, chocolats fourrés au matcha et autres. Elles ont ainsi

contribué au développement de l'important marché du matcha destiné à être mélangé à de l'eau ou du lait pour créer des *sundaes* ou encore des *matcha latte*, dont la vogue a largement pris aux États-Unis et commence à arriver en Europe.

Le *kabuse* et le *fukamushi* d'Ise

Peu de connaisseurs du thé japonais savent que la préfecture de Mie (où se trouve le plus important lieu de culte shinto, le *Ise daijingū*, grand sanctuaire d'Ise) est, avec près de 7 000 tonnes annuelles, le troisième producteur en volume d'*aracha* ou feuilles de thé vert non traitées.

Ce défaut de notoriété au Japon même, alors que les lieux et chemins de pèlerinage de la région attirent de nombreux touristes japonais, a incité les coopératives théicoles de la région à créer, en 2007, la marque *Ise cha*, « thé d'Ise », pour associer leur production à l'image prestigieuse du sanctuaire au Japon.

24 % de la production de « thé d'Ise » consiste en *kabuse*, ou « thé couvert », un sencha issu de théiers qui, huit à dix jours avant le début de la cueillette, sont enveloppés dans des sortes de filets laissant passer 10 à 20 % seulement de lumière, ce qui donne un thé au goût naturellement sucré et riche en théanine, un peu à la façon du *gyokuro*. Cette production est surtout concentrée dans le nord de la préfecture de Mie, dans les districts de Mizusawa, d'Oyamada et de Kawashima, situés autour de la ville de Yokkaichi.

Le « thé d'Ise » est également connu pour sa production de *fukamushi*, ou « thé vert profondément étuvé », dont la production se concentre surtout au sud de la préfecture de Mie, notamment autour du bourg de Watarai, qui dispose de sa propre appellation,

le *watarai cha*, thé de Watarai, et où une partie importante des jardins de thé est cultivée en bio.

Les Trois Coopératives du thé de Mie, 〒2441-3 Suizawacho, Yokkaichi, Mie Prefecture 512-1105. Tél. : +81 59-329-312

Thé Shinsei Watarai, 〒516-2118 Taguchi, Préfecture de Mie, Watarai 153-4. Tél. : +81 596-64-0580

LE STYLE DE POTERIE « ORIBE »

La ville de Mino, dans la préfecture de Gifu au cœur de l'île principale de Honshu, a été longtemps un important centre de fabrication de poteries. Des fours étaient en activité depuis au moins le VII^{e} siècle et les potiers de Mino ont joué un rôle clé dans le développement d'objets en relation avec la consommation, puis la cérémonie du thé.

Il est vrai que, tout au long du Moyen Âge japonais, la proximité de Kyoto a fait de Mino une ville d'artisans où de nombreux objets de luxe étaient fabriqués pour servir les besoins de la cour impériale et de celles des shoguns. C'est le cas par exemple du *washi*, « papier japon ».

Durant la période dite de Momoyama qui voit, entre 1573 et 1603, le Japon être finalement unifié, a lieu la formalisation d'éléments fondamentaux de la culture japonaise des temps modernes, parmi lesquels la cérémonie du thé.

Une tentative d'invasion de la Corée par les Japonais à la même époque se conclut par l'enlèvement de familles

entières de potiers, qui maîtrisent des technologies plus perfectionnées que celles développées au Japon. C'est ainsi que de nouveaux fours à bois permettent de dépasser les 1 200 °C et d'obtenir pour la première fois au Japon des céramiques en grès. Sous l'impulsion d'un guerrier et maître de thé, Furuta Oribe, les potiers de Mino conçoivent des bols à thé en grès (et divers autres ustensiles nécessaires au *chanoyu*) correspondant à l'esthétique « pauvre » du *wabi-sabi* : formes imparfaites, décors quasi enfantins, simples coulures vertes réalisées avec des glacis au cuivre. Ces réalisations marquent durablement l'art de la céramique au Japon. En hommage à Futura Oribe, après sa mort par *seppuku* sur ordre du shogun Tokugawa Ieyasu, les céramiques adoptant cette esthétique sont baptisées de son nom, *oribe*.

Le thé de Shirakawa

Proche de Mino, le village de Shirakawa est inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco pour ses maisons traditionnelles à toit de chaume, les *minka*, ou « maisons du peuple ». 1,5 million de touristes le visitent chaque année. De plus, cette zone montagneuse, au pied de l'une des trois montagnes sacrées japonaises du bouddhisme, le volcan endormi du mont Haku, est un lieu de pèlerinage important avec notamment, non loin, la présence du Hakusan Shinko, un ensemble de temples fondé vers l'an 780. La livraison de thé par des cultivateurs de Shirakawa aux moines de ce complexe monastique est attestée vers 1250. Le *Shirakawa cha*, ou thé de Shirakawa, est un thé de montagne, peu connu même au Japon,

même s'il est apprécié par les connaisseurs pour la profondeur de son goût et sa subtilité. Sans être agréé JONA, c'est un thé qui peut être considéré comme « bio ».

Fédération des coopératives agricoles de thé Mino-Shirakawa, 〒 509-1106 6 Préfecture Gifu Kamo-gun, 〒5231-2 Shirakawa-cho, Sakanohigashi. Tél. : + 81 574-75-2241

Les thés des volcans de Kagoshima

Tout au sud du Japon, dans l'île de Kyushu, les producteurs de thé de la préfecture de Kagoshima ont toujours considéré qu'avec 8 500 hectares de plantations et une production annuelle de 23 000 tonnes *d'aracha*, soit entre 20 et 25 % de la production japonaise, le titre de troisième « grande région du thé » leur revenait de droit, en lieu et place du « thé de Saitama ».

Cependant, les jardins de thé de cette région qui jouit d'une appellation contrôlée depuis 1992 – *Kagoshima cha*, « thé de Kagoshima » – étant essentiellement plantés en plaine, notamment au sud de l'île, dans la péninsule de Satsuma, se caractérisent surtout par une forte productivité due à la mécanisation et à une irrigation intensive, ce qui en fait l'un des principaux fournisseurs d'*aracha* et de *tencha* pour l'industrie du thé dans le reste du Japon.

Depuis 1993, sous le label « *clean Kagoshima* » (« Kagoshima propre »), l'industrie du thé de la préfecture s'est inscrite dans un mouvement d'agriculture raisonnée visant à réduire l'importance des insecticides et des engrais d'origine chimique pour valoriser une approche compatible avec le développement durable.

Au pied des monts Kirishima, une chaîne volcanique située dans le nord de la préfecture et pour partie encore en activité, on trouve cependant des jardins de thé plus traditionnels qui se sont engagés dans une démarche résolument « bio ». C'est le cas des fermiers

réunis autour de l'usine de thé Nishi, dont 70 % des 60 hectares en exploitation sont certifiés JONA depuis l'an 2000.

La coopérative produit la totalité de la gamme des thés verts japonais depuis les sencha *asamushi* (peu étuvés) jusqu'aux sencha *fukamushi* (étuvés en profondeur), en passant par le *gyokuro* et le matcha.

Nishi Tea Factory, 〒798 Manzen Makizono-cho Kirishima-shi Kagoshima.

Le thé vert « à la chinoise » d'Ureshino

Bien connue pour ses sources chaudes, la station thermale d'Ureshino, dans la préfecture de Saga, au sud-ouest de l'île de Kyushu, est aussi le centre de production d'un thé vert « à la chinoise », dit « thé en bobine » ou *tamaryoku cha*.

La création de ce thé est liée à l'arrivée dans la région, au début du XVII^{e} siècle, de familles de potiers chinois fuyant l'invasion mandchoue et cherchant du travail à Arita, un village proche d'Ureshino. Là se trouvaient les ateliers de production d'une porcelaine connue en Occident sous le nom de « porcelaine d'Imari », du nom du port où les marchands hollandais touchaient terre (voir Partie 1).

Le *tamaryoku cha* est un thé qu'on peut qualifier de thé « à la chinoise » car, contrairement au thé vert japonais, il n'est pas torréfié à la vapeur, mais rôti puis roulé en forme de bobine.

Dans la préfecture de Saga, ce thé assez haut de gamme ne représente que 5 % de la production locale d'*aracha*, l'industrie du thé transformant le reste en sencha classique pour garder sa rareté au *tamaryoku cha*.

Le thé vert en boule de Kumamoto

Comme le reste de l'île méridionale de Kyushu, la préfecture de Kumamoto a une importante production de thé en raison des conditions climatiques favorables, et surtout d'une grande qualité de ses eaux. Les jardins de thé autour du bourg de Yamato et ceux de la région du mont Aso, un volcan toujours en activité, sont connus pour être plantés en cultivar *tamamidori* et pour produire du *tamaryokucha* dont les feuilles, après avoir été traitées comme un sencha normal, sont séchées et roulées en boule dans un tambour, une méthode plutôt rare au Japon et qu'on retrouve, en revanche, fréquemment en Chine. Cette pratique, importée par les réfugiés chinois fuyant les invasions mandchoues au XVII^{e} siècle, s'est prolongée au XX^{e} siècle quand le *tamaryokucha* est devenu un produit d'exportation sur les marchés de l'URSS et du Moyen-Orient plus familiarisés avec le style des thés chinois. Aujourd'hui, cependant, ces thés connaissent un regain d'intérêt au Japon même, où l'on apprécie à la fois leur forme originale, leur douceur et leur astringence modérée.

Le thé torréfié au wok de Gosake

Toujours dans l'île de Kyushu, la préfecture de Miyasaki a également une production de thé vert « à la chinoise ». Ces thés *kamairicha*, dits « thés rôtis au wok », sont élaborés particulièrement dans le district montagneux de Nishiusuki, autour du bourg de Gosake. La plupart des jardins de thé de cette zone ont fait l'effort de se faire certifier JONA, le label « bio » japonais.

EN RÉSUMÉ

L'essentiel

Les zones de production de thé se répartissent entre dix préfectures, situées au sud d'une ligne Tokyo-Kyoto à deux exceptions près. La plus importante de ces zones en volume est celle de Shizuoka, qui compte pour 40 % de la production nationale.

En dépit d'un cultivar largement dominant, le *yabukita*, et d'une spécialisation quasi exclusive dans le thé vert, la production japonaise est très variée, d'abord en raison du nombre de types de thés qui ont été mis au point sur l'archipel au cours des siècles, du matcha au *gyokuro* en passant par les différents types de sencha, et aussi de la variété des terroirs s'étageant du nord au sud sur près de 1 400 kilomètres et qui, principalement dans les zones de montagne, disposent de plus en plus souvent du label bio japonais, le Jona.

Chapitre 13

Les jardins de thé de Darjeeling

DANS CE CHAPITRE :

- **Les particularités du Darjeeling**
- **Les grandes plantations**

La qualité des thés de la région de Darjeeling, en Inde, leur a valu le surnom de « *champagne du thé* ». Et, en effet, le district de Darjeeling, situé entre 2 000 et 3 000 mètres d'altitude au nord-ouest de la province du Bengale, abrite les seuls jardins de thé en Inde (voir paysage typique dans le cahier photos) dont la production est protégée depuis 1999 par une appellation géographique contrôlée, un label décerné par le *Tea Board of India* pour éviter la fraude qui, dans le cas du thé d'origine de Darjeeling, est endémique.

Les particularités du Darjeeling

L'indication géographique (IG) couvre les 87 jardins de thé représentant, selon le *Tea Board of India*, l'aire de production du thé qui a le droit de porter le nom de Darjeeling. Il existe en effet 120 exploitations de thé dans la région, mais seules 87 sont implantées dans les collines du district qui forment, à l'est et à l'ouest de la rivière Testaa, une partie de l'Himalaya culminant

aux alentours de 4 000 mètres. Ces 87 jardins de thé couvrent 17 500 hectares et produisent annuellement entre 9 et 10 millions de kilos de thé en quatre cueillettes successives :

- ***First flush*** ou cueillette de printemps, soit la mi-mars après les pluies dites « de printemps » : donne un thé à l'arôme et au goût léger ;
- ***Second flush*** ou cueillette de mi-juin, période la plus propice au goût très recherché de « muscatel » ;
- **Mousson**, entre juillet et octobre, au moment de la période des pluies, récolte qui sert surtout à l'élaboration du *masala chaï* (voir chapitre 7) ;
- **Automne**, après la fin de la période des pluies fin octobre, à l'arôme et au goût plus corsé.

Des théiers à petites feuilles

Autre particularité : alors que la quasi-majorité des thés noirs produits dans le monde (en dehors de la Chine et du Japon) selon les méthodes mises au point par les Britanniques, méthodes dites « orthodoxes » (voir chapitre 7), sont produits à partir de théiers à grandes feuilles de la variante *assamica*, le thé de Darjeeling est élaboré à partir des théiers à petites feuilles de la variante *sinensis*, car ce sont les théiers que l'on retrouve principalement en Chine et au Japon.

Enfin, tous les jardins de thé du Darjeeling appartiennent à l'État du Bengale, qui les loue à des entrepreneurs privés pour un bail d'une durée de trente ans, renouvelable. L'industrie du thé emploie dans le district de Darjeeling près de 800 000 personnes, soit environ la moitié de la population.

DARJEELING FACE À LA FRAUDE

Il se vend chaque année dans le monde environ 40 millions de kilos de thé sous l'appellation Darjeeling, alors que la région n'en produit annuellement que 10 millions. Cherchez l'erreur. Ou plutôt, la fraude. Celle-ci intervient d'ailleurs aux deux bouts de la chaîne et le *Tea Board of India* a fort à faire pour mettre les contrevenants au pas. D'abord au niveau des sociétés indiennes productrices et exportatrices qui, depuis 1999, font l'objet d'une surveillance et d'une certification visant à bien déterminer de quelle origine – mais aussi de quelle qualité – est le thé qu'elles exportent. Il est vrai que le thé de Darjeeling ne représente que 1 % de la production totale de thé en Inde et que la tentation est forte de faire passer du thé d'autres régions pour le thé des thés, le « champagne du thé ». Mais aussi, devant la concurrence des fraudeurs qui a entraîné, à la fin des années 1990, une baisse générale des prix du marché, les jardins de thé de Darjeeling se sont mis à « surproduire » en abusant des fertilisants et autres produits chimiques. Dès lors, le *Tea Board of India* n'hésite plus à retirer son aval aux exploitations qui passent les bornes et encourage, depuis peu, le

développement de pratiques bio. Il a d'ailleurs confié à un institut suisse le soin de vérifier l'application des « bonnes pratiques écologiques » et de décerner, ou non, le label bio aux productions des jardins de thé de la région. C'est que 99 % du thé de Darjeeling est destiné à l'export : le « tout chimique » passe mal en Occident.

Mais il a fallu aussi combattre l'adultération dans le monde. L'appellation Darjeeling est désormais reconnue dans la Communauté européenne (en 2012), en Australie, au Canada, aux États-Unis, au Japon, etc. Le *Tea Board of India* a toute latitude dans ces pays pour faire valoir sa conception de ce qui est ou n'est pas du « thé de Darjeeling ». D'importants exportateurs allemands qui avaient pris pour habitude d'intituler ainsi un blend composé à 51 % seulement de thé de Darjeeling se sont vus interdire cette pratique par la justice de leur pays. Le bon droit finit toujours par payer…

L'arôme de « muscat »

L'une des particularités qui rend le thé de Darjeeling si apprécié dans le monde tient à une infection provoquée sur les feuilles du théier par un insecte, la cicadelle verte ou *Empoasca flavescens*, cousin de la cicadelle de Formose (connue également en anglais sous le nom de *green fly* ou de *jassid* – voir chapitre 10).

Les cicadelles vertes sont des insectes suceurs-piqueurs qui se nourrissent de la sève des végétaux, et notamment de celle des feuilles de thé où elles laissent des taches blanches plus ou moins importantes selon le degré de l'infection. Comme leurs collègues de Taïwan, les planteurs de Darjeeling se sont aperçus que les feuilles ainsi infectées produisaient, une fois traitées, un arôme, et même un goût plutôt fruité que les amateurs de thé, au départ britanniques, ont associés au goût et aux arômes des vins produits à base de muscat, un cépage plutôt réservé aux vins liquoreux. Les attaques de ces insectes, à Darjeeling, se concentrent durant la période de la deuxième cueillette, à partir de la mi-juin. De plus en plus de jardins de thé les laissent se développer sans procéder à aucun traitement, de manière à proposer une récolte qui porte alors le qualificatif de « muscatel », un néologisme en anglais dérivant, on s'en doute, du nom muscat.

DARJEELING BLANC, VERT OU OOLONG ?

On associe d'ordinaire le thé de Darjeeling au thé noir et, historiquement, cette association est fondée. Mais, si plus de 90 % de la production du district est effectivement dédiée à ce type de thé, les jardins de Darjeeling produisent également, en petite quantité, du thé vert, du thé blanc et des oolongs. Le fait de disposer de cultivars d'origine chinoise influe bien sûr sur ces pratiques et explique qu'elles se soient développées pour tenter de contrer le retour de la Chine sur le devant de la scène mondiale du thé.

Les amateurs de thé se sont surtout attachés aux oolongs, notamment ceux provenant de jardins de thé situés à plus de 1 000 mètres d'altitude, issus à 40 % au moins d'anciens cultivars chinois datant de l'époque des premières plantations dans la région (par opposition à des clones sélectionnés dans une période plus récente). Leur préférence va aux cueillettes du *second flush* qui développent des arômes et des goûts de muscatel similaires à ceux que l'on trouve par exemple dans le thé « beauté orientale » élaboré à Taiwan auxquels ces oolongs de Darjeeling s'apparentent fortement (voir chapitre 10). L'appellation Darjeeling s'attache à ce type de thé car elle définit une appellation géographique et non un type d'élaboration en particulier.

Le paradis dans les collines

À l'inverse de la quasi-totalité des jardins de thé indiens qui ont été plantés avec la variante *assamica* du théier identifiée dans les années 1820 par les Britanniques, Darjeeling s'est révélé être l'une des seules régions de l'Inde où les essais de culture des plants rapportés de Chine par Robert Fortune (voir chapitre 5) ont prospéré.

Cette partie du royaume du Sikkim a été cédée en 1835 à l'East India Company (Compagnie britannique des Indes orientales) qui, jusqu'en 1858 gouvernera les possessions britanniques en Inde pour le compte de la Couronne. La position est à la fois

stratégique – donnant accès au Bhoutan et au Népal – et idéale pour servir de lieu de détente, en raison du climat tempéré des collines. Le premier surintendant britannique, le Dr Archibald Campbell, va découvrir également en 1841, en cultivant dans son jardin des plants de théiers d'origine chinoise que ce climat présente les mêmes caractéristiques que les régions de montagne en Chine où le thé prospère. Onze ans plus tard, en 1852, les premiers jardins commerciaux sont plantés à Tukvar, Steinthal et Aloobari, suivis par six autres et une première usine de transformation est établie en 1859 à Makaibari. Entre-temps, Darjeeling est devenu une station à la mode, avec palace, courses de chevaux et club d'officiers. On la surnomme « la reine de l'Himalaya » car, comme l'écrit Rudyard Kipling dans son poème *A Tale of Two Cities*, les seigneurs qui règnent sur la grande cité du bord de mer (Calcutta, capitale du *raj* britannique), « à chaque retour du printemps fuient leurs maux dans les montagnes ». Forcément, le thé de Darjeeling va profiter de cette fréquentation pour devenir le thé du beau monde.

En 1866, le district compte 39 jardins produisant 21 tonnes de thé, en 1870, ce nombre passe à 56 sur une surface de 4 400 hectares et un rendement de 71 tonnes, puis, en 1874, à 113 jardins sur 6 000 hectares, ce qui indique la rapidité de l'expansion de l'industrie du thé dans le Darjeeling.

Les grandes plantations

Arya

La plantation a été créée en 1885 au nord-ouest du district, sur l'emplacement d'un monastère construit un siècle plus tôt par des moines bouddhistes d'origine indéterminée, peut-être en provenance du Sikkim où cette religion est toujours pratiquée, contrairement au reste de l'Inde. Le domaine appartient aujourd'hui au conglomérat industriel et agricole indien, Eurasia.

Le domaine s'étend sur 125 hectares entre 900 et 1 800 mètres. Il est entièrement certifié bio et produit, outre du thé noir, du thé vert, du thé blanc et de l'oolong, mais aussi du thé au jasmin et aux pétales de roses.

Arya a développé une gamme portant des noms de pierres précieuses pour qualifier les thés issus des zones les plus élevées du domaine et provenant du cultivar AV-2 réputé comme étant le plus fin : « rubis » (thé noir), « émeraude » (thé vert), « perle » (thé blanc), « diamant » (gros bourgeons) et « topaze » (oolong).

P.O. Darjeeling, 734 101, district of Darjeeling, West Bengal

Badamtam

Propriété du groupe indien Goodricke qui possède ou gère huit autres plantations à Darjeeling et quatorze dans le reste de l'Inde, Badamtam est l'une des plus anciennes plantations de Darjeeling, sa fondation par Christine Barnes remontant à 1861. Sur 172 hectares situés au nord de Darjeeling à une altitude comprise entre 350 et 1 830 mètres, le domaine produit à la fois du thé noir issu de cultivars chinois et connu pour sa délicatesse mais aussi un thé plus corsé issu de théiers de la variante *assamica*. Le domaine est certifié bio, Ethical Tea Partnership pour sa politique sociale visant à améliorer le sort des travailleurs de l'industrie, Rainforest Alliance pour son rôle dans la préservation de la biodiversité et Fair Trade pour son rôle dans le commerce équitable.

P.O. Darjeeling 734 101, district of Darjeeling, West Bengal

Barnesbeg

Autre propriété du groupe Goodricke, Barnesbeg a été créé en 1877, également par Christine Barnes, d'où le nom « *Barne's bagh* » qui, dans ce sabir anglo-bengali, signifie « le jardin de Barnes ». Le domaine s'étend sur 282 hectares

entre 238 et 975 mètres d'altitude et produit deux sortes de thé noir, du thé vert et du thé blanc. Barnesbeg est certifié bio depuis 2010, et dispose également des certifications Rainforest Alliance et Fair Trade.

P.O Darjeeling 734 101, district of Darjeeling, West Bengal

Castleton

Le domaine doit son nom à un « château » qui existe toujours dans la ville de Kurseong. Les jardins de thé ont été plantés en 1885 par le Dr Charles Graham sur 471 hectares entre 915 et 1 830 mètres d'altitude. Les théiers sont issus pour la plus grande part de la variante *sinensis* et le domaine est connu surtout pour la qualité de sa deuxième cueillette, d'où sont tirés les thés « muscatel ». Ces thés comptent parmi les plus chers de la région. Le domaine, qui appartient également au groupe Goodricke, est certifié Rainforest Alliance et Ethical Tea Partnership.

P.O. Kurseong 734 203, district of Darjeeling, West Bengal

Giddapahar

Giddapahar, ou « la falaise des aigles », est le nom d'une colline, non loin de Kurseong. Il s'agit d'un domaine familial de 109 hectares situé à une altitude moyenne de 1 450 mètres. Entièrement planté en théiers de la variante *sinensis*, le domaine est réputé pour la qualité de ses thés verts et blancs.

P.O. Kurseong 734203, district of Darjeeling, West Bengal

Goomtee

Le domaine, créé en 1899 par Henry Montgomery Lennox, est passé en 1956 entre les mains des familles Prasad et Kerjiwal qui l'ont racheté au roi du Népal. Les plantations se situent à

environ 1 200 mètres et représentent près de 120 hectares de théiers d'origine chinoise menés en biodynamie. Goomtee commercialise ses meilleurs thés sous la marque « Muscatel Valley ». Il est possible de loger sur le domaine dans une suite de bungalows construits vers 1910 par le fondateur du domaine.

P.O. Mahanadi 734 223, district of Darjeeling, West Bengal

Gopaldhara

Ce domaine appartenant à la famille Saria (également propriétaire de la plantation Rohini) s'étend sur 172 hectares s'étageant entre 1 500 et 2 300 mètres, une altitude plus élevée que la moyenne des autres plantations. Gopaldhara surplombant ainsi la vallée de Mirik peut être considéré comme la plus haute plantation du Darjeeling.

La culture du thé date de la fin du XIX^{e} siècle, en remplacement de rizières qui auraient appartenu à un cultivateur indien du nom de Gopal, d'où le nom donné au domaine.

La famille Saria est particulièrement à la pointe dans l'industrie du thé en Inde, ayant introduit des cultivars japonais dans ses plantations ou développé une chaîne d'établissements à Calcutta et Bangalore dédiés à la consommation du thé dans un pays qui reste très largement réfractaire à cette boisson.

La variété de thé noir la plus appréciée de ce domaine reste le *red thunder* issu de la cueillette d'automne dont les feuilles sont déjà « flétries » avant d'être cueillies, ce qui donne des goûts particuliers à cette production.

P.O. Kurseong 734 203, district of Darjeeling, West Bengal

Jungpana

Si le Darjeeling est « la reine de l'Himalaya », Jungpana en est un peu la perle. Le domaine a un historique similaire à celui de

Goomtee, créé par Lennox en 1899, passé entre les mains du roi du Népal, puis de la famille Kerjiwal en 1956.

Accessible seulement par un chemin de mules, cette minuscule plantation s'étage entre 1 200 et 1 500 mètres d'altitude et sa réputation est en proportion inverse de sa taille, avec notamment un thé « muscatel » vendu par Fortnum and Mason et Harrods à Londres, mais aussi par Mitsui Norin au Japon et qui est considéré par beaucoup d'amateurs – en raison de la qualité de son bouquet et de ses arômes – comme « l'un des meilleurs » thés produits en Inde.

P.O. Mahanadi 734 223, district of Darjeeling, West Bengal

Lopchu

Situé entre Darjeeling et Teesta, sur un peu moins de 100 hectares, Lopchu exporte près de 95 % de sa production en Europe. Planté presque exclusivement en théiers de la variante *sinensis*, le domaine est particulièrement renommé pour ses thés noirs muscatel.

P.O. Kurseong 734 213, district of Darjeeling, West Bengal

Makaibari

Makaibari est un domaine pionnier à bien des égards : premier et seul domaine à avoir été créé par une famille indienne, les Banerjee, toujours aux commandes depuis 150 ans. C'est le premier à avoir établi une usine de fabrication de thés en 1859, l'un des seuls à avoir continuellement vendu son thé directement aux consommateurs, premier à avoir reçu la certification biodynamie en 1988, à être labellisé Fair Trade en 1993, à être certifié Community Forest Management, etc. De ce fait, Makaibari est un leader dans l'industrie du thé à Darjeeling

Situé dans la région de Kurseong, le jardin de thé s'étend sur 274 hectares entre 800 et 1 500 mètres d'altitude et il est planté principalement en théiers de la variante *sinensis*.

Le domaine produit des thés noirs, verts, blancs et des oolongs, dont le plus réputé est commercialisé sous le nom de *Silver tips imperial*, *Darjeeling full moon*.

Makaibari dispose d'un programme de « séjours à domicile » qui permet aux touristes d'être reçus par les villageois travaillant dans le domaine et de partager leurs activités.

Pankhabari Rd, P.O. 734 203, Kurseong, West Bengal. Tél. : +91 33 2248 6017 - http://www.makaibari.com/

Margaret's Hope

Connue à sa fondation très précoce dans les années 1830 sous le nom local de Bara Rington, cette plantation est devenue opérationnelle en 1864. Elle ne porte le nom de Margaret's Hope que depuis 1927, date du décès de la fille du fondateur du domaine, M^{r} Cruikshank. Très attachée à la propriété, la jeune fille, quittant l'Inde, s'était promis de revenir, mais elle succomba à une maladie tropicale à bord du navire qui l'emportait en Angleterre. Le nom « L'espoir de Margaret » devint ainsi le signe de cette promesse brisée.

Le domaine s'étend aujourd'hui, entre 950 et 1 800 mètres d'altitude, sur près de 600 hectares plantés à 100 % en cultivars d'origine chinoise et dispose de sa propre usine de fabrication de thé. C'est l'un des plus connus et des plus réputés de la région, et même s'il produit principalement du thé noir, il commercialise également du thé vert et du thé blanc. Margaret's Hope appartient au groupe bengali Goodricke et le domaine est certifié Fair Trade, Rainforest Alliance et Ethical Tea Partnership.

P.O. Tung 734 224, district of Darjeeling, West Bengal

Okayti

Sur 208 hectares le long de la frontière avec le Népal, le domaine d'Okayti s'étage entre 1770 et 2400 mètres d'altitude, ce qui en fait l'un des domaines les plus élevés de Darjeeling. Le jardin a été planté en 1888, il est certifié bio et appartient à la famille Kumbhat depuis les années 1980. Le nom du domaine, qui s'appelait Rungdoo auparavant, proviendrait du diminutif en anglais de « *only okay tea* » que ce thé aurait gagné en raison de sa popularité lors de ventes aux enchères de thé à Londres. Outre le classique thé noir de Darjeeling, le domaine produit également du thé blanc.

P.O. Mirik 734 214, district of Darjeeling, West Bengal

Phuguri

Dans la vallée de Mirik, Phuguri est l'un des domaines les plus productifs de Darjeeling avec une moyenne de 170 tonnes de thé par an. Ce jardin appartient au groupe indien Bagaria, un conglomérat dans le domaine de l'énergie, de la sidérurgie et également du thé où il opère deux autres propriétés situées également dans le Darjeeling.

Phuguri, certifié bio, est connu pour sa politique de mise au point de cultivars donnant des « thés de cultivars » (ou *clone teas*) d'une rare finesse. Il ne produit pas de thé en automne.

P.O. Mirik 734 214, district of Darjeeling, West Bengal

Puttabong

Puttabong serait le premier jardin de thé à avoir été planté à Darjeeling en 1852. Connu autrefois sous le nom de Tukvar, c'est également l'un des domaines les plus importants en taille, avec 436 hectares qui s'étagent entre 600 et 2 300 mètres

d’altitude. Puttabong est situé dans la partie la plus au nord du district.

Le domaine appartient au groupe Jayshree, un conglomérat agricole et industriel qui est contrôlé par l’un des plus grands patrons en Inde, Basant Kumar Birla. Planté exclusivement avec la variante *sinensis* du théier, Puttabong est connu également pour certaines productions issues de cultivars mis au point à Darjeeling même, comme le fameux *Puttabong clonal queen* qui donne un thé blanc extrêmement recherché. Le domaine est également renommé pour ses premières cueillettes dont la fraîcheur et le caractère fruité sont particulièrement appréciés. Il est certifié bio, Rainforest Alliance et Fair Trade.

Il est possible de visiter et de se loger au domaine.

P.O. Darjeeling, 734 101, district of Darjeeling, West Bengal

Rohini

Rohini est l’autre domaine appartenant à la famille Saria. Abandonné à partir de 1962, ce jardin de 108 hectares a été replanté en 1994 et les théiers commencent tout juste à atteindre leur maturité. Une partie du domaine est plantée en cultivars AV-2 et T-78, connus pour donner des thés d’une grande finesse. Une partie du domaine, dans les zones les plus élevées, autour de 2 300 mètres, possède encore de vieux théiers âgés de plus de 100 ans.

P.O. Kurseong 734 203, district of Darjeeling, West Bengal

Sungma

Sungma se composait à l’origine de deux domaines situés à une trentaine de kilomètres au sud-ouest de la ville de Darjeeling, Sungma et Turzum, qui ont été réunis dans les années 1930. Le jardin de thé s’étend sur 282 hectares entre 1 200 et 1 700 mètres

d’altitude et il est principalement planté en théiers de la variante *sinensis*. Le domaine appartient au groupe Jayshree, également propriétaire de Puttabong. Il est certifié bio et Fair Trade et produit aussi bien du thé noir que du thé vert, du thé blanc et du oolong. Sungma produit également plusieurs « thés de cultivars » sous les appellations *clonal delight*, *clonal enigma* et *clonal wonder*.

P.O. Pokhariabong, 734 216, district of Darjeeling, West Bengal

Thurbo

Ces 172 hectares entre 760 et 1 890 mètres d’altitude dans la vallée de Mirik au sud-ouest du district, ont été plantés en 1872. La région aurait servi de camp aux forces anglaises lors de la guerre qui opposa la Compagnie britannique des Indes orientales au petit royaume du Népal en 1814-1816, d’où le nom de « Thurbo », qui dériverait de « Tombu », mot de dialecte lepcha voulant dire « camp ». Quoi qu’il en soit, la plantation appartient au groupe britannique Camellia, un conglomérat de très anciens acteurs dans l’industrie du thé remontant aux années 1860 et dont l’un des premiers associés était Charles Goodricke, fondateur du groupe du même nom.

Les thés d’automne issus des cultivars autochtones de cette plantation, tels le P-316 ou l’AV-2, sont réputés pour leurs arômes puissants et leur rondeur en bouche. La plantation est certifiée bio et Rainforest Alliance.

P.O. Mirik 734 214, district of Darjeeling, West Bengal

À retenir

ET AUSSI AU SIKKIM

Situé dans l'État du Sikkim, au nord de Darjeeling, le jardin de thé Temi n'appartient pas à proprement parler à l'aire de production de Darjeeling, même s'il s'en rapproche par bien des aspects. Le domaine a été établi en 1969 par le gouvernement du pays sur 177 hectares, entre 1 200 et 1 800 mètres d'altitude, et c'est à ce jour la seule zone productrice de thé de cet ancien royaume himalayen incorporé à l'Inde en 1975. Le domaine se situe dans le district du Sikkim du Sud qui, comme Darjeeling, est un piémont de l'Himalaya s'étageant entre 400 et 2 000 mètres environ. Temi est organisé en coopérative de travailleurs et a reçu récemment la certification bio. La meilleure qualité de thé du domaine est commercialisée sous l'appellation *Temi tea*.

Le domaine possède un bungalow de deux chambres où les touristes peuvent se loger.

Temi, Sikkim 737139.

Tél. : +359 2 261 703

EN RÉSUMÉ

En raison de sa grande qualité – on le surnomme le « *champagne du thé* » – Darjeeling est la seule appellation d'origine contrôlée dans le domaine du thé en Inde. Cette qualité, la production locale la doit d'abord au fait que la région est plantée en théiers de la variante *sinensis*. Ensuite, Darjeeling, « la reine de l'Himalaya » sous le gouvernement britannique, s'est développée comme une station de montagne fréquentée par la haute société, un environnement propice à la commercialisation de thés de qualité.

En conséquence, l'appellation Darjeeling est limitée à 87 jardins de thé couvrant 17 500 hectares et produisant annuellement entre 9 et 10 millions de kilos, même si le volume de « thé darjeeling » vendu dans le monde est bien supérieur en raison d'une fraude endémique.

PARTIE 4
LES CIVILISATIONS DU THÉ

DANS CETTE PARTIE…

De même qu'il y a des nations de la bière, du vin, du café (ou pire, du soda)… il y a des nations du thé. Il s'agit de pays où non seulement le thé est

consommé de préférence à toute autre boisson, mais aussi où il est, d'une manière ou d'une autre, produit. C'est bien sûr le cas de la Chine et du Japon, mais aussi de la Russie qui en a longtemps exporté et de la Grande-Bretagne qui a introduit le thé en Inde et en Afrique et qui, avec les États-Unis, en a considérablement modifié les modes de fabrication. C'est aussi le cas de la Turquie, premier producteur de thé au monde.

Les nations du thé, en l'adaptant à leurs usages, ont créé des rituels de consommation qui s'inscrivent dans leurs modes de sociabilité et rythment la vie quotidienne. Voilà pourquoi ces nations peuvent être qualifiées aussi de « civilisations du thé », parce que le thé en est, dans leurs sociétés, l'un des piliers principaux.

Chapitre 14

La civilisation du thé en Chine

DANS CE CHAPITRE :

- **Les proverbes du thé**
- **Le thé en Chine vu par les étrangers**
- **Le thé dans la culture chinoise**
- **Le thé dans la Chine d'aujourd'hui**

Le thé est inséparable de l'art de vivre en Chine. Un proverbe chinois résume bien cette évidence :

Mieux vaut un jour sans nourriture qu'un jour sans thé.

Ce que dit la sagesse populaire

Dans un pays où la question de la survie alimentaire a toujours été capitale, une telle déclaration en dit plutôt long. Le thé, on l'a vu dans la première partie de ce livre, fait aussi partie des sept produits dont on ne peut se passer dans un foyer. Il est même l'un des plus importants, comme en témoigne cet autre proverbe, proche du précédent :

Mieux vaut un jour sans huile ni sel qu'un jour sans thé.

D’où vient cette singulière passion ?

D’abord du fait que le thé est considéré en Chine comme une sorte de panacée, un médicament universel. En témoigne ce qu’il se dit, par exemple, dans la région de Guangzhou :

Une tasse de thé suffit pour ne plus avoir recours au médecin.

Et encore cet autre conseil, d’ordre stomatologique :

Plus tu bois de thé, moins tes dents seront pourries.

Ou enfin :

Une tasse de thé suffit à restaurer cent fois la santé.

Ensuite, parce que le thé offre la possibilité de partager des moments de convivialité sans risquer de dégénérer en dispute, contrairement aux échanges sous l’influence de l’alcool. Là encore, les Chinois ont un proverbe :

Le thé suscite l’harmonie, le vin engendre le chaos.

De ce fait, le service du thé partagé constitue un rituel obligé chaque fois qu’une personne se présente à la maison :

Quand un hôte arrive, on lui sert du thé, telle doit être l’étiquette.

Le thé possède même une dimension métaphysique, en ce qu’il met le buveur en rapport avec le divin, comme en témoigne ce dernier adage dont on ne sait s’il faut le prendre à la lettre ou si l’on doit l’entendre dans un sens légèrement ironique :

Après avoir bu une tasse de thé, on dépasse le Bouddha vivant.

Le thé en Chine vu par les étrangers

Le thé est donc une boisson de tous les jours et son omniprésence n'a pas échappé aux étrangers qui visitaient l'Empire du Milieu. Leurs témoignages, plus que ceux des Chinois pour qui le thé constitue une donnée de faits, permet de mesurer l'importance que le thé occupe dans la société chinoise.

Le diplomate russe d'origine moldave, Nikolai Gavrilovich Spathari, envoyé en Chine en 1675 pour tenter d'établir des relations commerciales, sans succès, relate néanmoins ses impressions dans un rapport adressé au tsar Alexis Ier Mikhaïlovitch, où l'on peut lire notamment : « Les Chinois estiment grandement cette boisson dont ils tirent force et santé, car ils en boivent jour et nuit et en offrent à leurs invités. »

Un peu moins de deux siècles plus tard, Robert Fortune, le botaniste écossais envoyé par l'East India Company entre 1848 et 1851 pour tenter de percer le « secret » du thé, pénètre dans des régions où les Occidentaux n'ont jamais mis le pied auparavant (voir chapitre 5). Il relate ses aventures dans plusieurs ouvrages, où il insiste notamment sur l'importance des maisons de thé le long des routes « pour le rafraîchissement des voyageurs » (*Un voyage dans les régions du thé de Chine, y compris Sung-Lo et Bohea*). Il décrit ainsi son entrée dans une ville, pleine de soldats « vaquant dans toutes les directions, certains lavant leurs vêtements dans la rivière, d'autres fumant attablés dans des maisons de thé ». Sur sa première nuit dans une auberge (déguisé en chinois), il raconte : « Mon hôte, un chiffon à la main, s'empressa d'essuyer la table et la chaise et, s'inclinant poliment, m'invita à m'assoir. Il plaça alors une tasse de thé devant moi… »

Dans tout ce récit, l'omniprésence du thé est frappante. Il apparaît à toutes les pages. C'est un élément inséparable du voyage, en dehors même des buts poursuivis par Robert Fortune. Il fait partie de la vie quotidienne des Chinois.

Le thé dans la culture chinoise

Même si c'est une boisson de tous les jours, une aura de prestige flotte toujours autour du thé. À l'époque de la dynastie des Song du Sud, le thé de tribut est ainsi réservé au premier cercle de l'empereur, et le *ci cha*, « don du thé », considéré comme une marque de faveur par les courtisans. Pour souligner la rareté et l'importance de ce don, il est fréquent d'entendre à la cour impériale :

L'or est facile à obtenir, le thé impossible.

Ce qui n'empêche que le thé soit, dès cette époque, consommé dans toutes les couches urbaines de la population, même s'il s'agit, bien sûr, d'un thé de moins bonne qualité.

Au bord de l'eau

Vers 1350, dans le roman le plus populaire de la littérature chinoise, *Au bord de l'eau*, une série de récits d'aventure compilés par l'Alexandre Dumas chinois, Shi Nai'an, le thé occupe une place importante, même si dans cette histoire centrée sur les aventures de brigands généreux, on boit plus de vin que de thé et l'on mange force viande au lieu d'être végétarien. Dès le début de cette épopée, les deux personnages principaux font connaissance dans une maison de thé avant de prendre la tête des cent un brigands dont les aventures composent le roman. Mais la maison de thé la plus célèbre du roman *Au bord de l'eau* se situe au chapitre 22, quand un marchand dissolu se met à fréquenter l'établissement d'une vieille femme dans le but de séduire la voisine. La maison de thé de Mémé Wang est d'autant plus connue que ce chapitre, et ceux qui suivent, ont donné lieu à une suite érotique, le roman *Fleur en fiole d'or* publié en 1610 à la fin de la dynastie Ming. Les thés que sert Mémé Wang sont extrêmement variés et nous en apprennent long sur la consommation de l'époque : le *jiang cha* ou thé au gingembre, le *kuan jian ye'r cha* ou thé frit aux larges feuilles – probablement un style de thé vert –, le *mei tang* ou thé « en décoction avec des fleurs de prunier », le *xingjiu tang* ou thé « en décoction pour dissiper les effets de l'alcool », le *he he tang* ou thé « en décoction

de l'harmonie » servi avec des fruits à noyaux confits, le *guo deng cha* ou thé aux fruits, etc. On constate ainsi qu'à l'époque des dynasties Yuan et Ming, les Chinois ne se contentent pas du thé infusé en feuilles, mais le marient avec de nombreux ingrédients pour créer toutes sortes de décoctions dont le « raffinement » permet certainement d'augmenter la valeur marchande de la boisson.

Le Rêve dans le pavillon rouge

L'autre grand classique de la littérature chinoise, *Le Rêve dans le pavillon rouge*, date du milieu du XVIII^{e} siècle pendant le règne de la dynastie Qing. Son auteur, Cao Xueqin, peut aisément être comparé à Marcel Proust pour la finesse de ses analyses et le caractère choral de son œuvre, l'un des romans les plus longs de toute l'histoire de la littérature mondiale. *Le Rêve dans le pavillon rouge* contient également de nombreuses références au thé. On y voit apparaître, au fil des récits entremêlés, de nombreux types de thés, qui sont bus encore aujourd'hui : *xiang cha* ou thé aromatisé, *luan guapian*, thé pu-erh, thé *longjing*. D'autres thés nous sont aujourd'hui inconnus mais utilisent une terminologie typique des appellations théicoles chinoises, tels le *lao jun mei*, ou « sourcils de Lao Tseu ».

Surtout, *Le Rêve dans le pavillon rouge*, parce qu'il met en scène des familles proches de la famille impériale, donne accès aux pratiques sophistiquées de la haute société mandchoue et chinoise. Un épisode du roman est célèbre, celui où la prieure d'un couvent bouddhiste, Miaoyu, ou « Jade mystique », se révèle capable de distinguer au goût l'eau dite de *yu shui*, « eau de pluie », parce qu'elle a été recueillie à la période solaire comprise entre le 19 février et le 5 mars, d'avec la *mei hua shang de xue*, « neige tombée sur des fleurs de pruniers », cinq ans auparavant. Dans son extravagance, ce style de raffinement est typique de l'approche chinoise du thé qui privilégie l'appréciation gustative et néglige l'aspect cérémoniel qui appartient plutôt à la sphère du thé japonais (voir chapitre 15).

LE THÉ FAIT SA RÉVOLUTION

La prise de pouvoir par les Communistes en 1949 est suivie d'abord par une redistribution des terres à 300 millions de paysans, puis par une graduelle collectivisation. Devant la relative lenteur de ce processus, Mao Zedong décide d'accélérer le processus et lance, en 1958, le *Grand bond en avant* qui abolit toute propriété privée et provoque en retour une famine qui coûte à la Chine probablement 30 millions de morts, soit 5 % de la population.

Compte tenu de son caractère non directement utile, la production de thé aurait dû souffrir de cette maximalisation du maoïsme. Mais Mao Zedong, grand amateur de thé lui-même, s'arrange pour épargner la production chinoise de thé, et même pour l'encourager.

En tournée d'inspection le 16 septembre 1958 dans le comté de Shucheng, l'une des principales régions de production de thé de la province d'Anhui, le Grand Timonier lance : « Dans le futur, il faudra ouvrir beaucoup de jardins de thé sur les collines. » Les paroles de Mao Zedong sont des ordres et cette phrase transformée en slogan se traduit dans les

années qui suivent, pourtant marquées par le déclenchement de la grande révolution culturelle, par une politique frénétique de plantation de théiers, même sur des sols et dans des régions qui ne sont pas adaptées.

La surface plantée augmente ainsi de 9 % par an entre 1965 et 1977. En 1973 et 1974, 100 000 hectares de jardins de thé sont plantés, soit en un an la surface totale des plantations de thé de l'époque en Inde du Sud ou au Kenya. La production augmente en proportion même si, dans le contexte de l'économie socialiste, les rendements restent très bas. La grande majorité de cette production, durant toute la période, vise surtout à la satisfaction du marché intérieur. Mais les volumes produits sont tellement importants que la Chine redevient peu à peu un acteur majeur du commerce mondial du thé – surtout de thé vert.

Aux pires heures de la révolution, les Chinois continuent donc à boire du thé. Une seule phrase de Mao Zedong a suffi.

Le thé dans la Chine d'aujourd'hui

La notion de cérémonie du thé est étrangère à la mentalité chinoise, en dépit de quelques tentatives commerciales d'inventer un rituel qui puisse se comparer au *chanoyu* nippon. Il n'empêche que les Chinois observent certaines règles qui, sans atteindre le degré de raffinement poussé à l'extrême des Japonais, peuvent s'apparenter à un rituel.

UNE DISCUSSION AUTOUR D'UN THÉ

Quand la police chinoise vous invite à *bei he cha*, autrement dit à « une discussion autour d'un thé », c'est rarement pour passer un moment de détente. Cette expression policière passée dans le langage courant désigne l'interrogatoire de routine auquel sont soumis les Chinois qui manifestent des opinions hétérodoxes sur des sujets sensibles. Cet interrogatoire est suivi d'une admonestation à rentrer dans la ligne sous peine d'une répression plus sévère. Une discussion autour d'un thé peut donc mener tout droit en prison…

La culture chinoise se sert ainsi du thé pour exprimer le respect : celui des enfants vis-à-vis des parents et des grands-parents à qui il est fréquent d'offrir un paquet de thé, surtout pour marquer un regret, celui de ne pas les avoir assez visités ou de s'être mal comporté à leur égard.

Au restaurant, les enfants se doivent de servir les parents, les employés leurs patrons, mais il peut arriver que l'inverse soit vrai, soit que les parents expriment par ce geste la tendresse qu'ils

ressentent vis-à-vis de leur progéniture, soit que le supérieur hiérarchique cherche à promouvoir une meilleure ambiance de travail.

Enfin, il est de tradition, lors d'un mariage, que les jeunes mariés s'agenouillent devant leurs parents et leur tendent une tasse de thé pour les remercier de les avoir élevés.

TAPER DU DOIGT

Un autre rituel largement répandu en Chine consiste à remercier la personne qui a servi le thé en tapotant de l'index et du majeur sur la table. Cette façon de dire « merci » est jugée convenable seulement si la personne qui est servie est occupée à autre chose au moment où sa coupe est remplie et ne peut prononcer une parole de remerciement. Autrement, cette pratique est jugée cavalière, pour ne pas dire méprisante.

À quelle occasion boire du thé ?

Tous les moments de la journée sont propices à servir du thé.

C'est un geste de bienvenue : dès leur arrivée, les invités dans une maison, les clients dans un restaurant, se voient servir une tasse. Dans les réunions de travail, les participants trouvent à leur place une tasse généralement recouverte d'un couvercle et du thé leur est servi tant que dure la séance.

Lors de la tenue du congrès du comité central du Parti communiste chinois, ce service était traditionnellement effectué par d'accortes jeunes filles, mais les internautes s'étant moqués des jeux de regard qu'ils croyaient deviner entre certains délégués et leurs serveuses, ce sont depuis 2015 de jeunes hommes à l'allure sportive qui sont chargés de cette fonction.

Le service du thé en Chine

Les Chinois sont à l'origine du thé. Logiquement, c'est à eux que l'on doit aussi l'invention de la théière pour faire bouillir l'eau, des bols et des tasses et de la plupart des objets liés au transport, au stockage et à la consommation du thé. Leur avancée dans le domaine de la céramique et de la porcelaine fait qu'ils sont également à l'origine de la plupart des styles qui sont pratiqués dans le reste de l'Asie, y compris au Japon. Ils ont également contribué aux différents styles de porcelaine que les Occidentaux ont développés, avec plusieurs siècles de retard.

Le service à thé

Ce qui caractérise la manière chinoise de consommer le thé, c'est la faible capacité des différents éléments du *chaju*, le service à thé.

» **Les *chahu*, ou théières**, dépassent rarement une contenance de 20 cl et souvent moins. Ils servent surtout à infuser les thés pu-erh, les thés noirs et les oolongs. Les plus appréciés sont en céramique de Yixing (voir chapitre 9), car plus on s'en sert, de préférence toujours avec la même sorte de thé, et plus ils se « culottent » à la façon d'un fourneau de pipe en s'imprégnant des arômes.

> » En revanche, pour infuser les thés verts et les thés blancs, les Chinois utilisent généralement **le *gaiwan*, « bol à couvercle »**, appelé également *sancai wan* ou *sancai bei*, « bol – ou coupe – aux trois talents », sorte de bol sans anse, recouvert d'un couvercle et posé sur une soucoupe dont la capacité dépasse rarement 18 cl, généralement en porcelaine ou en verre. On peut boire également le thé à même ces *gaiwan* en les tenant d'une seule main, le pouce sous la soucoupe, l'index posé sur le bord du bol et le majeur sur le couvercle placé légèrement en déséquilibre pour ménager une fente par laquelle s'écoule le liquide. Le couvercle de ces bols rappelle une coiffure féminine traditionnelle, avec son « chignon » épais placé au-dessus du couvercle, le style *hai faxing*, ou « coiffure océan ».
>
> » Les thés verts et blancs peuvent également être versés dans **des coupes le plus souvent en verre, les *chabei*** : le ballet des feuilles flottant de manière verticale dans cette sorte de verre où l'eau est renouvelée périodiquement constitue même le spectacle le plus apprécié des buveurs de thé d'un certain âge qui n'ont jamais connu, en Chine, d'autre manière de boire le thé…

De manière générale, les Chinois aiment boire le thé à minuscules gorgées et préfèrent faire infuser quatre ou cinq fois de suite leur

thé en renouvelant l'eau à bonne température, plutôt que de laisser mariner les feuilles (et de plus en plus, les sachets).

Cependant, il existe également des *chabei* munis d'une anse comme les tasses occidentales et dont la forme rappelle celle des mugs anglo-saxons, mais qui sont recouverts également d'un couvercle à la manière d'un *gaiwan*. Ces « grandes » tasses sont surtout utilisées pour maintenir le thé au chaud pendant des réunions.

Autres éléments importants de la dégustation du thé

- le *zhu shui qi* ou bouilloire, traditionnellement en terre et posée sur un réchaud mais de plus en plus en verre et métal ou même en plastique avec une alimentation électrique ;
- le *chapan* ou « mer de thé », plateau confectionné généralement en bambou et dont la partie supérieure est munie de lattes pour permettre à l'eau qui s'échappe d'être recueillie et éviter ainsi de mouiller la table.

LA CONSOMMATION DE THÉ EN CHINE AUJOURD'HUI

Si la Chine est, de loin, le pays qui consomme le plus de thé dans le monde (1,23 milliard de tonnes en 2013), les Chinois ne sont pas, et de loin, les plus gros consommateurs de thé par personne,

avec 0,95 kg par an et par habitant (à comparer aux 7,5 kg que chaque Turc consomme annuellement), même si le style de préparation du thé – plus économe en feuilles en Chine – entre également en ligne de compte.

Le thé est en même temps l'une des boissons qui connaît la plus forte croissance en Chine – alors même qu'elle fait déjà partie intégrale de la culture – et sa part de marché par rapport aux autres boissons est passée de 7 % en 2000 à 26 % en 2015.

Même si le sachet de thé – en chinois *cha bao* – est une invention anglaise, il est probable que les Chinois utilisaient déjà des sachets de papier dès la dynastie Tang pour faire infuser les thés les plus délicats. De plus en plus de compagnies chinoises offrent désormais leur thé en sachets, mais aussi en canettes, signe d'une nette industrialisation des processus de fabrication.

EN RÉSUMÉ

Le thé est un élément constitutif de la sociabilité chinoise. Les étrangers qui visitaient la Chine le remarquaient aussitôt et nous disposons de témoignages variés à ce sujet. On en trouve

également la preuve dans les nombreux proverbes qui prennent le thé pour objet, de même que, à l'autre bout du spectre culturel, les grandes œuvres littéraires.

Le thé accompagne les Chinois dans leur vie quotidienne, qu'il s'agisse de rendre hommage à ses parents, de participer à une réunion de travail ou même de se rendre à une convocation de la police.

Même aux pires heures de la Révolution culturelle, la production du thé a été préservée et son importance a même progressé.

Ce sont les Chinois qui ont mis au point toute la vaisselle dont nous nous servons pour boire du thé, qu'il s'agisse de la théière ou des différentes sortes de bols.

Et pourtant, la Chine n'est pas le pays au monde où l'on boit le plus de thé. Peut-être parce que les Chinois sont de vrais connaisseurs ?

Chapitre 15

La civilisation du thé au Japon

DANS CE CHAPITRE :

- **Les proverbes japonais du thé**
- **La cérémonie du thé**
- **Le sencha et le thé des classes populaires**
- **Thé et nationalisme**

Le thé fait également partie intégrante de la vie quotidienne japonaise, comme en témoignent nombre de proverbes passés dans le langage de tous les jours.

Le thé dans la sagesse populaire

Ainsi, pour dire de quelqu'un ou de quelque chose qu'il a connu son moment de beauté, on dit :

Le diable a eu aussi 18 ans, le bancha a été aussi servi frais.

Pour signifier qu'il faut toujours faire appel à un spécialiste, on emploie le proverbe :

Le saké au magasin de saké, le thé dans la maison de thé.

La nécessité de se montrer économe se déduit de ce proverbe, familier aux paysans japonais :

Même les feuilles de thé usées peuvent server d'engrais.

La dimension spirituelle du thé n'est, bien sûr, pas oubliée :

L'arôme de l'esprit précède l'arôme du thé.

Et les longues nuits passées à méditer, si elles sont mauvaises pour le corps, enrichissent la conscience :

Un thé fort est mauvais pour les yeux, mais bon pour l'esprit.

La sexualité passe également par le thé et, d'une prostituée dont le métier est de se mettre « à la colle » avec à peu près tout le monde, on peut affirmer :

L'amant du riz, c'est le riz avec du thé vert.

Ceci par référence à l'*ochazuke*, le populaire plat de riz arrosé de thé vert (voir chapitre 12).

Enfin, le thé est surtout une promesse de bonheur et il est recommandé d'en boire chaque matin :

Le thé du matin augmente les chances de bonheur.

Si bien que :

Même les chats boivent du thé.

La cérémonie du thé au Japon

Le thé est également un élément clé de la culture japonaise et, même si seule une petite élite pratique le *chanoyu*, la cérémonie du thé, celle-ci est reconnue comme faisant pleinement partie du patrimoine de tous les Japonais.

Du XII^e^ au XVI^e^ siècle, durant le Moyen Âge japonais qui va de la période Kamakura à l'époque Muromachi et qui se caractérisé par d'incessantes guerres entre des clans guerriers pour le contrôle d'une cour impériale où ne réside plus qu'un pouvoir nominal, le thé se répand surtout dans les milieux de l'aristocratie militaire par le biais du bouddhisme des différentes écoles zen.

On sait peu de choses sur d'éventuelles pratiques populaires du thé qui paraît en tout cas, à l'époque, beaucoup moins répandu qu'en Chine. En revanche, on voit apparaître des formes de consommation rituelle qui vont se formaliser peu à peu pour donner lieu à l'apparition du *chanoyu*. En fait, à travers le *chanoyu* s'exprime toute une esthétique, mais aussi une morale et même une philosophie qui sont indissociables de la mentalité japonaise et constituent sa particularité aux yeux des étrangers.

Les éléments constitutifs du *chanoyu*

Les trois éléments de base du *chanoyu* tel qu'il a été mis au point définitivement autour du XV^e^ siècle au Japon, sont :

- le *mono-suki* ou « exposition des ustensiles » ;
- le *furumai* ou « comportement » ;
- et le *chashitsu* ou « disposition de la pièce où l'on sert le thé ».

L'exposition des ustensiles

Le *mono-suki* renvoie d'abord au goût des Japonais pour les objets d'art ou décoratifs, et notamment à ceux en provenance de Chine. Dans la cérémonie du thé, ils sont disposés pour afficher le goût de leur propriétaire, sa puissance et sa richesse également, d'autant plus évidents que les objets sont rares ou prisés.

Durant tout le XIII^e^ siècle, au moment où le thé commence à se répandre au Japon, les objets en provenance de Chine – comme des peintures, des calligraphies, mais aussi des céramiques – portent en Japonais le nom de *karamono*, la traduction mot à mot de ce terme, « objets de soie », indiquant clairement le raffinement extrême que les Japonais reconnaissent à ces productions.

Les monastères zen, du fait des fréquents va-et-vient des moines entre le Japon et le continent sont forcément des réceptacles de *karamono*, et la consommation rituelle de thé lors de cérémonies religieuses provoque du coup un déploiement important de ce type d'objets qui n'est pas exempte d'ostentation, quand elle ne frise pas l'extravagance.

En réaction à ce déploiement de faste, on voit apparaître une esthétique fondée sur l'appréciation d'ustensiles d'origine japonaise (ou même coréenne), les *wamono*, ou « objets du Japon », dont l'apparence simple, austère, voire rustique et le caractère imparfait, voire inachevé, les formes souvent asymétriques et l'aspect rugueux sont appréciés pour la place qu'ils laissent à la méditation sur des concepts centraux du bouddhisme zen, les *sanboin* ou « trois marques de l'existence », à savoir : *mujo*, l'impermanence ; *ku*, la souffrance et *ku*, le vide.

Ces marques de l'existence trouvent leur équivalent dans le domaine de l'esthétique à travers le style *wabi-sabi* qui définit un type de beauté que l'on retrouve aussi bien en poésie, dans l'art du jardin que dans celui de la céramique.

Le comportement

Le terme de *furumai*, s'il désigne à l'origine le comportement, embrasse également le sens plus large d'art de recevoir et de traiter les invités, notamment en leur offrant un repas frugal (dont la dégustation du thé est l'une des composantes) appelé *cha-kaseiki*, ou « kaseiki du thé », et en créant ainsi une atmosphère qui convienne à la rencontre et à l'harmonie des esprits.

Dans le *Yamanoue Sōji ki*, un ouvrage publié en 1590 par Yamanoue Sōji pour transmettre les enseignements de son maître Sen no Rikyū, le *furumai* est résumé par l'invitation faite à l'hôte de se comporter comme si « la rencontre ne devait avoir lieu qu'une seule et unique fois ». Cette maxime est résumée par une formule que tous les amateurs de thé japonais connaissent : *ichi-go ichi-e*, « un moment, une rencontre ».

La disposition de la pièce où l'on sert le thé

Le *chashitsu* désigne l'ordonnancement du lieu où se déroule la cérémonie du thé, et par extension ce qu'on appelle aujourd'hui une « maison de thé », au sens japonais du terme.

Au moment de la formalisation du *chanoyu*, durant la période Muromachi, la dégustation du thé se déroule dans le *shoin*, ou salle d'accueil des hôtes, un type nouveau d'aménagement intérieur pour l'époque, introduisant des innovations telles que le sol entièrement recouvert de *tatami*, les *fusuma*, écrans ou portes coulissantes, et enfin le *tokonoma*, une alcôve pour exposer des peintures, des calligraphies ou encore disposer des céramiques et d'autres objets précieux sur des étagères, les *chigaidana*. Ce type de pièce va devenir la norme dans l'architecture japonaise et se spécialiser, avec l'émergence des *kaisho*, les salons ou lieux plus spécifiquement dédiés aux loisirs et donc aussi au c*hanoyu*, Dans cette configuration, la préparation du thé se fait dans une pièce adjacente, puis il est apporté par un serviteur, le *doboshu*.

Mais, dès la seconde moitié du XV^{e} siècle, un autre type d'ordonnancement se développe, en lien avec l'esthétique *wabi-sabi*. Il s'agit du *sōan no cha*, ou « chaumière du thé », appelé également *sankyo*, ou « retraite de montagne », car construit dans le style d'une hutte d'ermite. Dressé généralement dans un coin du jardin sur une surface de quatre tatamis et demi, soit 7,50 mètres carrés, le *sōan no cha* est censé permettre à son propriétaire de

« goûter les plaisirs du village de montagne au sein même de la ville ».

Plus tard, dans la période d'Edo, on parlera simplement par métonymie de *Yojohan*, ou « quatre tatamis et demi », pour qualifier ces lieux retirés au cœur de la cité comme dans le fameux haïku du poète Bashō) consacré à la cérémonie du thé :

À l'approche de l'automne

Quatre cœurs se rapprochent

Sur quatre tatamis et demi.

Le modèle n'évoluera plus guère. La dimension de la pièce centrale étant canoniquement de quatre tatamis et demi, on lui adjoindra une remise de deux ou trois tatamis pour préparer le thé ou le repas qui l'accompagne et la maison de thé telle qu'on la connaît aujourd'hui prendra ainsi forme.

Seul ajout notable, inventé par Sen no Rikyū, la porte de la chaumière sera considérablement rabaissée, devenant une *nijiriguchi*, ou « porte pour ramper », qui oblige les personnes à s'incliner profondément avant d'entrer. Il s'agit ainsi de forcer les convives à abandonner symboliquement toute prétention à un rang social, afin que tous ceux qui participent à la cérémonie du thé soient considérés comme étant sur un pied d'égalité.

Le saviez-vo

LA MAISON DE THÉ DORÉE D'HIDEYOSHI

La *Kogane no chashitsu*, ou « maison de thé dorée » de Toyotomi Hideyoshi, second unificateur du Japon et *kampaku*, régent de l'empereur, a pu être considérée comme le comble de l'ostentation et du mauvais goût et pourtant, bien qu'elle soit

entièrement plaquée or, cette maison de thé portative respecte bien toutes les prescriptions du *wabi-sabi* (hormis bien sûr le matériau dont elle est faite), à commencer par la règle des quatre tatamis et demi et, dans son genre particulier, c'est bien d'une « chaumière du thé » qu'il s'agit.

En même temps, avec cette maison de thé dorée, il s'agissait pour Hideyoshi d'en imposer même à l'empereur, puisque c'est en 1586, un an après qu'il eut été nommé *kampaku* qu'il l'utilisa pour la première fois à l'occasion d'une cérémonie du thé au cours de laquelle il servait le souverain au palais impérial de Kyoto.

Disciple de Sen no Rikyū, il adopta toutes les prescriptions de son maître en matière de *chashitsu*, remplaçant seulement le chaume et la terre battue par de l'or, un métal pour lequel il nourrissait une fascination maladive.

Le sencha et le thé des classes populaires

Dans un deuxième temps, au XVII^{e} siècle, au moment où des moines bouddhistes chinois fuyant l'invasion de la Chine par les Mandchous, se réfugient au Japon, la pratique de l'élaboration du thé en feuilles se répand peu à peu dans le pays. Cette diffusion du sencha, comme les Japonais nomment le thé vert infusé, entraîne

un élargissement aux classes populaires de la consommation du thé qui était restée jusqu'alors largement aristocratique. Les surfaces consacrées aux plantations de théiers commencent à croître, d'autant que le thé est devenu aussi une denrée d'échange du Japon avec les marchands hollandais, seuls Occidentaux à partir de 1637 à avoir l'autorisation de commercer avec l'empire du Soleil levant (voir chapitre 5).

LE VIEUX VENDEUR DE THÉ

Baisao, « vieux vendeur de thé », est le surnom que se donne un moine de l'école *obaku* du bouddhisme zen, quand, dans les années 1750, il abandonne ses obligations monastiques pour se consacrer à la vente ambulante de sencha dans différents lieux réputés de la ville de Kyoto. Il devient vite célèbre sous ce surnom, tant pour la qualité de son thé que pour le spectacle pittoresque qu'il offre, vêtu à moitié comme un moine, à moitié comme un mendiant, et arborant des pancartes poétiques où sont calligraphiées des propositions telles que : « Le prix de ce thé va de cent lingots d'or à un demi-sen. Si vous voulez boire pour rien, pas de problème non plus. Je suis seulement désolé de ne pouvoir vous l'offrir pour moins. »

Baisao se livre à cette vente ambulante pendant les trente dernières années de sa vie, contribuant

fortement à populariser le sencha dans un milieu d'intellectuels et d'artistes. Le fait qu'il ait appartenu à l'école *obaku* du bouddhisme zen n'est pas un détail anodin, car cette école a été créée en 1661 par des moines chinois arrivés à Nagasaki quelques années auparavant pour fuir l'invasion de la Chine par les Mandchous. Ces moines ont apporté des pratiques de méditation originales, une gastronomie végétarienne particulièrement raffinée appelée « art de la cuisine tout au thé » et l'élaboration du thé en feuilles au lieu de le réduire en poudre.

L'adoption du sencha par les milieux urbains les plus avancés constitue donc une critique subtile du shogunat Tokugawa, au pouvoir durant toute la période d'Edo. Ces élites perpétuent en effet la tradition aristocratique de la cérémonie du thé, le *chanoyu*, centré autour du matcha. Une des caractéristiques de cette cérémonie réside dans le culte rendu aux objets ayant appartenu ou étant la copie d'objets ayant appartenu à des grands maîtres de thé du passé. Pour éviter un tel culte à son égard, Baisao demande qu'on brûle après sa mort le panier de bambou dont il se servait, avec tous les ustensiles pour faire le thé. De la même manière, il exige que ses cendres soient dispersées dans la rivière Kamo au bord de laquelle il a vendu son thé et qu'aucune stèle ne marque sa mémoire. De cette façon très

bouddhiste, le « vieux vendeur de thé » s'assure ainsi de l'immortalité.

Thé et nationalisme

On l'a vu, la culture du thé est un élément constitutif de la culture japonaise. Durant la première moitié du XX^e^ siècle, le thé a même été mobilisé dans la propagande nationaliste qui s'est emparée du pays et l'a conduit au bord du gouffre.

Ainsi, en 1872, Seichu Soshitsu, grand maître de l'école Urasenke de *chanoyu* sous le nom de Gegensai, adresse à l'empereur Meiji une pétition intitulée *Chadô no gen ii*, ou *Principes fondamentaux de la voie du thé* pour lui demander d'institutionnaliser l'apprentissage du *chanoyu* afin de promouvoir les valeurs nationales du Japon. Au moment où le Japon s'ouvre à l'Occident s'amorce en effet un mouvement pour recentrer l'identité nationale autour de symboles censés représenter la culture japonaise.

Le *chanoyu*, de passe-temps aristocratique qu'il était pendant la période Edo, devient sous l'ère Meiji et, encore plus, sous la première partie de l'ère Shōwa qui correspond à la montée de l'impérialisme japonais et à la Seconde Guerre mondiale, l'un des exemples de ce qui rend, aux yeux des Japonais, leur culture supérieure à celle des autres pays.

Okakura Kakuzō et le premier grand maître du thé

Directeur de l'Institut des beaux-arts de Tokyo, le philosophe Okakura Kakuzō va jouer, au début du XX^e^ siècle, un rôle fondamental en initiant les Occidentaux à la culture japonaise et à ses principes esthétiques. Tous ses livres sont écrits directement

en anglais, et le premier, *The Ideals of the East with Special Reference to the Art of Japan* (*Les Idéaux de l'Orient avec une attention particulière aux arts du Japon*) publié en 1903, juste avant la guerre russo-japonaise, commence par une phrase qui, une fois traduite en japonais, deviendra le slogan de la politique impériale de conquête de l'Asie : « *Asia is one* », l'Asie est une.

Dans son livre suivant, publié en 1904, il enfonce le clou : « La gloire de l'Occident, c'est l'humiliation de l'Asie. » Dans cet ouvrage, il prône une politique « panasiatique » qui, après la soumission de la Corée, conduira à l'annexion de la Mandchourie et à l'invasion de la Chine.

Son livre le plus important est bien sûr *Le Livre du thé*, premier ouvrage à présenter la « philosophie » du thé aux Occidentaux. Son impact sera mondial et ce livre reste à ce jour l'un des plus lus par ceux qui s'intéressent aux principes du *chanoyu*. Moins connu est le fait que, traduit finalement en Japonais en 1929, il aura également une grande influence dans l'archipel, moins sur le style de la cérémonie du thé que sur le modèle de comportement qu'il propose aux citoyens japonais. En effet, la figure de Sen no Rikyū y est magnifiée, moins pour son rôle de codificateur de la cérémonie du thé que pour son art de « bien mourir », son *seppuku*, ou suicide rituel devenant l'exemple à suivre par tous les Japonais :

> *Seul celui qui a vécu avec le beau peut mourir en beauté. Les derniers moments des grands maîtres de thé sont pleins du même raffinement exquis que l'a été leur vie. Cherchant toujours à être en harmonie avec le grand rythme de l'univers, ils se sont préparés avec constance à entrer dans l'inconnu.*

« L'art de la vie » que le *chanoyu* est censé exalter devient ainsi un art de la mort. C'est en tout cas de cette manière que les idéologues de la *Sphère de coprospérité de la Grande Asie orientale* vont le mettre en scène et toute une littérature autour de la personnalité du premier grand maître du thé va préparer les Japonais à cette « belle mort » qui leur sera demandée au moment de combattre pour l'empereur. Le gouvernement militariste du

général Hideki Tōjō organise ainsi à la fin des années 1930 et au début des années 1940 deux cérémonies du thé de masse – à l'imitation de la « grande cérémonie de thé de Kitano » organisée par Sen no Rikyū pour le shogun Hideyoshi (voir chapitre 3). Et chaque année, durant toute la guerre du Pacifique, une commémoration officielle du *seppuku* de Sen no Rikyū au temple bouddhiste zen de *Daitokuji* de Kyoto est radiodiffusée dans tout l'archipel, le jour anniversaire de sa mort, le 21 avril.

Les fondamentaux de l'étiquette du *chanoyu*

Les *ryūha*, ou écoles de la cérémonie du thé, enseignent différents styles de comportement au cours du *chanoyu*, mais ces variations sont mineures et l'on peut les ramener à quelques fondamentaux d'une étiquette dont la maîtrise est requise même pour les personnes qui ne sont que des invités à la cérémonie.

Les fondamentaux de cette étiquette sont les suivants :

Le salut, ou révérence, s'effectue soit assis, soit debout. Il varie en intensité selon qu'il s'agit du salut profond entre l'hôte et son invité ou entre les invités. Dans le premier cas, on parle de *shin*, dans le deuxième de *gyo*. Un troisième type de salut, le *sō*, intervient pour ponctuer la cérémonie.

La manière de s'assoir – à genoux sur le sol, les jambes en dessous des cuisses – diffère cependant légèrement selon la position qu'occupe la personne au cours de la cérémonie. S'il est la puissance invitante, il garde ses mains croisées sur ses cuisses ; s'il est l'invité, ses mains ne se touchent pas. À noter qu'en 1872, à l'occasion de l'Exposition universelle de Lyon, Seichu Soshitsu de l'école Urasenke mit au point, spécialement pour les Occidentaux, un *chanoyu* avec table et chaises intitulé *ryū-rei* qui reste la façon la plus courante d'organiser la cérémonie du thé hors de son contexte.

La manière pour l'hôte d'ouvrir et de fermer le *fusuma*, ou porte coulissante, obéit également à tout un rituel, de même que la manière de marcher, toujours en *tabi*, chaussettes japonaises, à l'intérieur de la salle de thé. Le port du *kimono* est lui aussi obligatoire, sauf dans le *ryū-rei*. Le *fukusa* est un carré de soie avec lequel l'hôte nettoie symboliquement divers instruments et dont le pliage en huit obéit à une série de gestes dont la succession constitue un moment clé de la cérémonie. De même, l'examen du fouet de bambou pour battre le thé, le *chasen*, pour vérifier qu'il est intact, s'effectue devant les invités en suivant là aussi un ordre de gestes précis. Le *chawan*, le bol, est à son tour essuyé au moyen d'un *chakin*, une toile de lin ou de chanvre, puis l'eau est tirée avec un *hishaku*, une louche en bambou.

La manière de se conduire des invités suit un rituel aussi strict. L'invité doit commencer par une cérémonie de purification, le *misogi*, au *tsukubai*, bassin d'ablution. Situé dans le jardin, ce « bassin où l'on se penche » (c'est le sens du mot *tsukubai*) en signe d'humilité, est muni d'un *hishaku* posé sur la margelle qu'on utilise pour se laver les mains.

L'entrée dans le *chahitsu* se fait par une porte basse coulissante, le *nijiriguchi*, ou « porte par laquelle on entre en rampant ». L'invité, à genoux, pose d'abord ses mains croisées à l'intérieur, puis passe la tête avant de pénétrer, une jambe après l'autre, à l'intérieur, en laissant ses *zōri*, sandales, à l'extérieur. Puis, il se retourne et déplace les *zōri* sur le côté, pour laisser l'accès libre à un autre arrivant éventuel. Avant d'entrer dans le *temae tatami*, tatami sur lequel on prépare le thé, l'invité se doit d'admirer la calligraphie qui pend dans le *tokonoma*, puis l'arrangement floral qui le décore. Une fois dans le *temae tatami*, il doit encore considérer la bouilloire et le foyer sur laquelle elle est posée. Il peut enfin gagner sa place.

Quand les invités sont installés, l'invité principal demande à l'hôte de lui montrer les principaux ustensiles : le *chaire*, une boîte, en céramique ou parfois en laque, qui contient la poudre de thé, le *chashaku*, une fine écope de bambou qui sert à transférer le thé du *chaire* au *chawan*, et le *shifuku*, le sac de soie brodée qui

contient le *chaire*. Ce moment d'appréciation des ustensiles dont la valeur peut être historique et/ou sentimentale, s'appelle *haiken*, « regardez »…

La dégustation du thé est précédée par celle des *wagashi*, confiseries japonaises censées préparer le palais. L'hôte place le *fuchidaka*, boîte en laque contenant plusieurs tiroirs superposés, devant l'invité principal. Celui-ci, avant de prendre le tiroir du dessus selon un rituel toujours aussi élaboré doit s'excuser auprès de son voisin de gauche en prononçant la phrase : *osaki ni*, « excusez-moi de passer avant vous. » Au moment de boire, l'invité place le bol sur la paume de la main gauche, qu'il lève légèrement en signe de remerciement. Puis il tourne le *chawan* deux fois dans le sens des aiguilles d'une montre et avale une petite gorgée. L'hôte demande alors si le thé a été élaboré correctement. L'invité pose sa main droite sur le sol et prononce la phrase : « Il est très satisfaisant. » Il reprend alors deux petites goulées et demie, en s'excusant à nouveau la troisième fois à son voisin de gauche : *osaki ni*. Enfin, l'invité pose le *chawan* sur le sol devant lui, l'essuie avec son propre *chakin*, puis le replace sur sa paume gauche et le tourne deux fois dans le sens contraire des aiguilles d'une montre avant de remettre le bol à son voisin.

Le thé au Japon aujourd'hui

Avec un peu moins d'un kilo par an et par habitant, le Japon est le 24^{e} pays au monde pour la consommation de thé, ce qui est loin de refléter l'importance symbolique toujours attachée à cette boisson dans l'archipel. Cependant le thé vert reste la boisson non alcoolisée la plus populaire au Japon, et le thé (toutes sortes confondues) représente près de 30 % du marché des boissons non alcoolisées mises en bouteilles ou en canettes.

C'est que le thé est d'abord une industrie au Japon, où le principal acteur est la firme Ito En, dont la marque de thé vert glacé en bouteille, *Oi ocha* (« Du thé, s'il vous plaît »), représente 39 % des ventes de thé suivie, curieusement, par Coca-Cola Japan avec

sa marque *Ayataka* qui compte pour 14,4 % du marché du thé vert en bouteilles. À noter que Coca-Cola Japan produit également une boisson qui mélange son célèbre soda avec du thé vert, le *Coca-Cola Plus Green Tea* dont le principal argument de vente est qu'il contient de la catéchine.

Le thé est cependant en perte de vitesse relative au Japon, puisque la consommation a baissé de 20 % entre 2005 et 2015 et que rien n'indique qu'un rebond est proche. Les principales raisons de cette stagnation sont, tout d'abord, l'adoption du café par les Japonais depuis la fin des années 1990, qui a bouleversé le marché des soft drinks. Le Japon est devenu le quatrième plus grand importateur de café au monde avec 400 000 tonnes de grains de café vert par an. Le café représente déjà 21 % de la consommation totale de boissons non alcoolisées et c'est un marché qui, déjà en 2012, atteignait 7,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Ensuite, d'une manière plus générale, le vieillissement et la baisse de la population, ainsi qu'une économie dont la croissance stagne depuis plus de vingt ans en dépit d'un haut niveau de revenus contribuent également à cette baisse de popularité du thé au Japon.

EN RÉSUMÉ

Entre une approche rituelle et même élitiste et une consommation de masse qui suit les hauts et les bas d'une économie post-industrielle, le thé constitue un marqueur identitaire profond dans un pays qui a su combiner modernité et attachement à ses traditions.

La cérémonie du thé, ou *chanoyu*, a créé le contexte d'une esthétique propre au Japon, le *wabi-sabi*, pour qui la beauté réside dans le caractère imparfait et

épuré des objets d'art. En même temps, cette cérémonie s'est peu à peu formalisée et elle obéit à des règles de comportement extrêmement strictes. Plusieurs écoles maintiennent cette tradition qui, à partir du XX^{e} siècle, en s'ouvrant au public féminin, a gagné en popularité.

Mais c'est surtout la diffusion du thé en feuilles, le sencha, qui a rendu le thé populaire au Japon. Si bien qu'à côté du rituel extrêment stylisé du *chanoyu*, une approche beaucoup moins ritualisée du thé s'est répandue dans toute la société japonaise.

Cette tension entre le thé comme objet de culture et le thé comme produit de consommation courante a perduré et perdure encore au Japon, tout comme le vin, en Occcident, est à la fois une boisson de tous les jours et un marqueur identitaire fort.

Chapitre 16

La civilisation du thé en Grande-Bretagne

DANS CE CHAPITRE :

- **Une boisson pourtant si peu britannique**
- **Une boisson réservée à la *gentry***
- **Les sociétés de tempérance et les exclus du suffrage universel**
- **Thé noir, fraude et lait blanc**
- **Le marketing du thé et les inventions américaines**
- **Do you speak *english tea* ?**

Que l'Angleterre soit le pays du thé est une évidence qui devrait pourtant interroger car les conditions sont *a priori* loin d'être réunies, surtout si l'on prend en considération le fait que les théiers ne poussent pas en Grande-Bretagne, que le thé n'y a été introduit qu'au milieu du XVI^{e} siècle et qu'il a été longtemps un produit de luxe, guère accessible aux bourses des moins fortunés.

Une boisson pourtant si peu britannique

Certes, au moment de l'introduction du thé en Inde, le sous-continent était devenu une colonie de la Couronne et, pendant au moins un siècle, de 1860 à 1960, quand la décolonisation a forcé les Britanniques à lâcher leur Empire, la culture et la fabrication du thé ont largement été entre les mains de planteurs anglais, que ce soit en Inde, à Ceylan et en Afrique.

Durant ce siècle industriel où la Grande-Bretagne occupe le premier rang dans l'économie mondiale, les producteurs de thé britanniques mettent à profit leur prééminence nouvellement acquise dans la production de thé pour imposer une mécanisation à marche forcée de sa culture et de sa fabrication. En même temps, ils bouleversent profondément les méthodes commerciales qui avaient cours sur ce marché auparavant dominé par la Chine, pays alors peu mercantile. En un mot, ils font du thé une commodité, ou un produit de consommation courante.

Toutefois, cette métamorphose n'aurait pas connu un tel succès si elle n'avait été portée par une demande issue de la société britannique elle-même. Et c'est ce qui rend la civilisation du thé en Grande-Bretagne si originale : elle s'est développée sur un terreau qui ne lui était pas autochtone et dans un peuple qui n'en avait qu'une connaissance très approximative.

Ce que les Anglais savent du thé chinois en 1797

Malgré les obstacles mis par les Chinois, les Anglais deviennent, au cours du XVIII^e^ siècle, des « connaisseurs » et diversifient autant que possible les qualités et les origines du thé qu'ils exportent de l'Empire du Milieu. À l'époque, les Chinois n'offrent à la vente que du thé vert et du thé noir (les thés oolongs n'apparaîtront qu'au début du XIX^e^ siècle et seront d'abord surtout appréciés sur le marché nord-américain), mais les directeurs de l'East India Company font preuve déjà d'une connaissance assez fine du produit, leur permettant de proposer sur le marché

britannique une gamme significative de thés.

À Londres, à la fin du XVIIIe siècle, on trouve ainsi diverses sortes de thés noirs et verts dont l'article publié dans l'édition 1797 de l'*Encyclopædia Britannica* nous donne une liste témoignant d'une connaissance plutôt avancée d'un produit encore bien mystérieux en Occident.

À noter qu'à l'époque, les Chinois ne font pas de différence entre « thé vert » ou « thé noir », mais établissent une sélection uniquement sur la base des lieux d'origine des thés. Ce sont les Anglais qui « inventent » la notion de thé « vert » ou « noir » en fonction de l'apparence des feuilles (et non de leur mode de fabrication dont ils n'ont alors qu'une vague idée), de même qu'ils commencent à mettre au point une forme de gradation selon l'apparence des thés qui se formalisera quand ils deviendront producteurs à leur tour.

Pour le moment, les termes qu'ils utilisent sont d'origine chinoise et qualifient à la fois des types de feuilles et des origines géographiques, même si la majorité des thés qu'ils exportent sont originaires de la province du Fujian pour les thés noirs et de l'Anhui pour les thés verts.

Thés noirs

- L'*Encyclopædia Britannica*, à la fin du XVIIIe siècle, distingue les différents types de thé suivants (ces appellations ont à peu près toutes disparues à quelques exceptions près) :
- Le *bohea* (*wuyi cha* en chinois, du nom de sa région d'origine, les monts Wuyi dans le Fujian), devient à la fin du XIXe siècle le thé « entrée de gamme » en Angleterre.

» Le *congou* (*kungfu* en chinois, pour désigner un thé nécessitant beaucoup de savoir-faire) est un thé *bohea* de qualité supérieure contenant moins de brindilles et plus de feuilles larges et dont la liqueur, du coup, est moins sombre.

» Le *campoi* ou *kampoy* (*jianbei* en chinois, mot à mot « sélectionné pour être torréfié », désignant une qualité supérieure de feuilles) est une autre variété « haut de gamme » du *bohea.*

» L'*ankoi* (*anxi* en chinois, du nom du comté d'Anxi dans le Fujian d'où provient ce thé) est un thé jugé similaire au *bohea* mais dont les Anglais savent déjà à l'époque qu'il tire son origine d'une autre région du Fujian.

» Le *souchong* désigne une qualité de thé « à petites feuilles », toujours en provenance du Fujian et que les Anglais estiment à parité avec le *congou*. La description qu'ils en donnent fait penser qu'il s'agit peut-être là d'un type primitif d'*oolong*. Les marchands établissent une différence entre :

- le *caper souchong*, ou « souchon en forme de câpre », qui est commercialisé par les agents de l'East India Company sur la part personnelle qu'il leur est autorisé de transporter sur les navires, un thé, en conséquence, de moins bonne qualité ;

- le *padre souchong*, ou *pouchong* (*baozhong* en chinois, mot à mot « type pour emballage », désignant un mode de fabrication du thé passant par une phase où les feuilles sont enveloppées dans du papier pendant la période de séchage) est, comme l'indique le surnom « padre », « père » en espagnol, un *souchong* de qualité supérieure mais rarement disponible sur le marché britannique ;
- le *pekoe* (déformation du terme chinois *baihao* qui signifie « aiguilles blanches », du nom d'un type de cultivar particulièrement apprécié dans le Fujian) est un *souchong* dont on dit à l'époque qu'il provient de théiers plus âgés et qui est surtout acheté par des marchands danois et suédois pour alimenter le marché russe que les caravanes sibériennes n'arrivent plus à satisfaire.

Thés verts

» Le *singlo*, *songluo* en chinois, est la déformation en anglais du nom d'une zone de production de thé dans la province de l'Anhui, dans les montagnes Jaunes. La variété supérieure du *singlo*, le *twankay*

est, quant à lui, la déformation du nom du comté de Tunxi situé dans cette région.

» Le *hyson*, *xi chun cha* en chinois, mot à mot « thé du printemps resplendissant » (voir cahier photos), est un thé de la province d'Anhui connu également en anglais sous le nom de *bloom tea* (« thé en floraison »). Il désigne la variété supérieure de thé vert, elle-même subdivisée en :

- *hyson skin*, traduction anglaise de *pi xi chun*, mot à mot « peau du printemps resplendissant », qualité jugée inférieure au *hyson* en raison de ses feuilles plus grandes et moins bien colorées ;
- *young hyson*, « jeune *hyson* », un terme qui désigne ce que les Chinois appellent un thé de *guyu* pour identifier la deuxième cueillette de printemps, « après les pluies » ;
- l'*imperial*, ou *gunpowder* (« poudre à canon »), comme les Anglais appellent le *zhu cha*, ou « thé de perles », en raison de la forme en boulettes des feuilles de thé, est également considéré par eux comme une variété de *hyson*, même s'il s'agit en fait d'un thé différent, originaire de la province du Zhejiang.

LE *HYSON*

Certains auteurs pensent que le mot *hyson* pourrait venir du nom de l'un des directeurs de l'East India Company, Phillip Hyson, qui aurait été le premier, au XVIIIe siècle, à exporter ce type de thé.

On le voit, en dépit de connaissances encore fragmentaires, les Anglais commencent très tôt à établir une nomenclature du thé, correspondant à leur appréciation d'un produit qu'ils considèrent de plus en plus comme leur.

Une boisson réservée à la *gentry*

Au XVIIIe siècle, le thé ne commence vraiment à se répandre dans les classes aisées qu'avec la mise sur le marché de services en faïence qui viennent se substituer aux services en argent de l'aristocratie, et aux services en étain qu'on trouve chez les moins fortunés.

Le *creamware* de la reine

C'est la reine Charlotte, l'épouse allemande du roi George III, qui commande en 1765 à la firme Wedgwood un service en *creamware*, un type de faïence ivoire à reliefs que cette fabrique vient de mettre au point et qui sera connu en France sous le nom de « faïence fine ». On est très près de la porcelaine et le service à thé de la reine, commercialisé sous le nom de *Queen's Ware* ou faïence de la reine rencontre un succès prodigieux. C'est de cette époque que date l'habitude, chez les femmes de l'aristocratie et des classes sociales supérieures de se recevoir les unes et les

autres en servant le thé dans ses faïences élégantes, légères et, qui plus est, dotées du *royal warrant*, le sceau de la reine.

LA GUERRE DES DEUX *BREAKFASTS*

Les Anglais de la bonne société n'ont pas toujours bu du thé au petit déjeuner. Au temps de la reine Elizabeth I^re^, ce repas était généreusement arrosé d'ale, une sorte de cervoise aromatisée au gruit, un mélange de plantes dont on se servait avant la généralisation du houblon dans la bière. Ce repas consistait alors en plats de viandes et de poissons comme le regrette le poète Christopher Smart dans une œuvre écrite vers 1750 :

Les vierges britanniques profitaient mieux Du temps où joyeux on s'asseyait au petit déjeuner

Autour d'un roast-beef, de bière forte et d'esturgeon

Et qu'on n'avait pas honte d'en manger une livre.

Le remplacement de la bière par le thé au petit déjeuner ne se fait donc pas sans mal au cours du XVIII^e^ siècle, mais au moment des guerres napoléoniennes, le thé a définitivement pris le dessus, accompagné de toasts grillés que l'on mange « secs » ou accompagnés de beurre.

Cependant, comme les Anglais ont toujours été gros mangeurs, l'habitude d'accompagner ce thé du matin d'un *pound cake* ou « gâteau d'une livre » se généralise rapidement. La recette : 1 livre de beurre, 1 livre de farine, 1 livre de sucre et 12 œufs. Comme on dit en bon français : pouf pouf !

L'*afternoon tea*

L'invention de l'*afternoon tea* vient plus tard, à l'initiative d'une grande amie de la reine Victoria, Anna Russell, septième duchesse de Bedford, qui, vers 1840, lors d'une visite à Belvoir Castle, avoue ressentir « un petit creux » entre le déjeuner pris à midi et le dîner prévu pour vingt heures. On lui sert alors dans son boudoir un thé agrémenté de quelques sandwichs qui calment son appétit et, de retour à Londres, la duchesse prend l'habitude de convier ses connaissances à partager avec elle dans l'après-midi « un thé et une promenade dans l'herbe » de son beau jardin de Belgrave square.

L'*afternoon tea*, connu aussi sous le nom de *low tea* car servi sur des tables basses à des personnes assises sur de confortables sofas ou des fauteuils à ras de terre, devient peu à peu une habitude sociale et un apanage de la *gentry* britannique. En tant que repas léger, il comprend à cette époque des sandwichs au concombre, ou encore aux œufs durs agrémentés de cresson, des toasts beurrés, éventuellement des scones, servis avec de la *clotted cream*, crème caillée, et de la confiture. Ces *tea sandwiches* sont confectionnés avec du pain de mie et le plus souvent coupés en triangle ou en forme de doigts. Ce rite va se développer tout au long du XIX^{e} siècle en Grande-Bretagne, mais aussi dans les colonies britanniques et même aux États-Unis sous la forme de *tea party* pour les réceptions les plus formelles et, pour les rassemblements plus spontanés, de *kettle drums*, ou « timbales », la légende

voulant que durant les campagnes militaires, les officiers servaient le thé à même ces instruments de musique.

UN THÉ AVEC JANE AUSTEN

La grande femme de lettres anglaise, Jane Austen (1775-1817), a vécu et rédigé son œuvre au moment même où le thé commence à occuper une place centrale dans le mode de vie de la bonne société anglaise. Que ce soit dans ses romans ou dans sa correspondance, le thé est ainsi discrètement présent, comme un élément qui va de soi dans la sociabilité de l'époque.

Jane Austen, dans le presbytère de Chawton où elle vit avec ses parents (son père est pasteur anglican), ses sœurs et ses frères, est en charge du *breakfast* et notamment de la préparation du thé. La boîte à thé est elle-même enfermée dans une armoire, car le thé est un produit de luxe qui doit être tenu hors d'atteinte des domestiques. Par sa correspondance, nous savons que Jane Austen boit son thé sucré mais sans lait.

Dans ses romans, le thé apparaît comme le lien nécessaire pour que les personnages, hommes et femmes, s'engagent dans une conversation qui fera progresser l'intrigue. Dans *Raisons et Sentiments*,

c'est à l'occasion d'un *afternoon tea* pris dans le cottage de Barton que les sœurs Dashwood, Elinor et Marianne, occupent avec leur mère, qu'Elinor remarque au doigt d'Edward Ferrars, l'homme dont elle est secrètement amoureuse, une bague dont le chaton contient la boucle de cheveux d'une femme… oui, mais laquelle ? Et dans *Orgueil et Préjugés*, quel plus grand honneur peut rendre Lady Catherine de Bourgh à son humble voisin, le révérend Collins, chez qui Elisabeth Bennet, l'héroïne du roman, est descendue, sinon l'inviter à prendre le thé ?

Le thé est tellement présent dans l'univers romanesque de Jane Austen que, en Grande-Bretagne et aux États-Unis, des thés portent les noms de lieux importants figurant dans son œuvre : *Barton Cottage*, *Donwell Abbey*, *Pemberley*, ou sont inspirés de ses personnages, comme les thés *Mr Knightley Reserve*, *Marianne's wild abandon* ou *Lizzie Bennet's wit*. Encore une tasse de thé, *Jane dear* ?

Les sociétés de tempérance et les exclus du droit de vote

Avant d'être le plus important consommateur de thé dans le monde occidental, la Grande-Bretagne a longtemps été l'un des pays d'Europe les plus alcoolisés. Au XVIII^{e} siècle, le Royaume-Uni est confronté à une véritable « épidémie du gin », ce que l'on

a appelé à l'époque *gin craze*, folie du gin. En dépit de cinq lois de prohibition passées entre 1729 et 1751, la consommation de gin à Londres dépasse les 25 millions de litres par an, soit près de 10 litres par habitant. La fabrication illégale de gin met l'alcool à la portée des plus pauvres alors que le thé reste un produit relativement cher. Au milieu du XVIIIe siècle, une famille de marchands – des gens plutôt aisés donc – dépense 3 shillings par semaine pour le pain et 4 pour le thé et le sucre. D'après *La Richesse des nations* de l'économiste Adam Smith (1723-1790), le revenu hebdomadaire moyen d'un laboureur représente justement 7 shillings. Autant dire que le thé est hors de sa portée.

Mais, au début du XIXe siècle, l'arrivée massive de thé dans les ports anglais (voir chapitre 5) va rendre le thé accessible même aux classes sociales les plus modestes. Or, celles-ci ont été gagnées à la cause du thé par les apôtres de la tempérance qui luttent pour un Royaume-Uni débarrassé du fléau de l'alcool.

Le mouvement pour la tempérance tire son origine de la lutte contre l'esclavage quand, en 1791, un groupe de Quakers, un mouvement protestant dissident du puritanisme, lance un boycott du rhum et du sucre produits dans les colonies britanniques. Ils choisissent alors le thé comme boisson de substitution et en prêchent les bienfaits. Dans les années 1820, quand les sociétés de tempérance prennent leur essor en Angleterre et en Irlande, c'est tout naturellement vers le thé que les prêcheurs se tournent. Leur propagande va influencer principalement deux groupes, les femmes et les ouvriers. Et ce, à nouveau pour des raisons politiques, car ce sont les deux groupes qui, pour des raisons de genre et de classe, sont exclus du droit de vote.

Les ouvriers et le *high tea*

Le développement de la consommation de thé dans la classe ouvrière britannique est très lié à la campagne pour le suffrage universel masculin, un mouvement politique connu sous le nom de *chartisme*, actif de 1838 à 1858, et dont l'un des courants, le

temperance chartism, encourage les ouvriers à « cesser de boire toute boisson intoxicante dans le but de s'aider à obtenir leurs droits politiques ». Des réunions publiques se tiennent à l'occasion de *tea parties* organisées souvent dans des pubs, faute d'obtenir la permission de louer d'autres types de salles, mais ceux-ci mobilisent surtout des femmes dont le poids va croissant dans les mouvements de tempérance. Il n'en reste pas moins que la consommation de thé augmente au sein de la classe ouvrière durant le XIX^{e} siècle, en partie grâce à la baisse de son prix de vente provoqué par l'arrivée massive de thé de Ceylan à partir de 1870.

Pour les ouvriers, l'habitude de boire du thé sur le lieu de travail gagne du terrain. Elle permet d'abord une pause dans un contexte de travail souvent harassant, et elle donne l'illusion de manger « chaud » même si le reste du repas est froid. Le dîner servi au retour du travail évolue aussi et tourne de plus en plus autour du thé, servi avec du pain, des légumes, du fromage et, de temps en temps, un peu de viande. C'est ce qu'on appelle le *high tea* car il prend place autour d'une table haute, comme n'importe quel autre repas.

Il ne faut pas croire cependant que tous les ouvriers britanniques sont gagnés au thé et à la pratique de la tempérance. Ainsi, le *chartisme* est loin d'être uni sur cette question et certains leaders du mouvement promettent à leurs audiences « plein de roast-beef, de plum-pudding et de bière forte pour seulement trois heures de travail par jour ». Un programme qui n'est toujours pas réalisé…

Les femmes et les *tea shops*

Dès le début des sociétés de tempérance, les femmes s'investissent en masse dans le mouvement. Elles en profitent également pour faire avancer leur agenda politique, et notamment la question centrale du droit de vote qui ne leur sera octroyé qu'en 1918. Des mouvements comme la British Women's Temperance Association permettent aux femmes de s'organiser,

de lancer des pétitions et même de se présenter aux postes où elles peuvent être élues, comme les conseils d'administration des écoles. Il n'est bien sûr pas question pour ces femmes de se réunir dans des pubs où l'on consomme de l'alcool. Elles optent d'abord pour les *coffee houses*, où l'on sert également du thé depuis le XVIII^{e} siècle.

En 1864, l'ouverture des premiers *tea shops*, sous l'égide de la boulangerie industrielle Aerated Bread Company qui voit là un moyen commode d'écouler son pain en offrant également du thé, crée un lieu idéal de réunion pour des femmes « non accompagnées ». Elles font donc un triomphe aux ABC *tea shops*, qui constituent très rapidement la première chaîne de restaurants en self-service dans le monde. C'est ainsi que l'International Council of Women, lors de son congrès de Londres en 1899, recommande aux déléguées venues de toute l'Europe et des États-Unis de déjeuner et de prendre le thé seulement dans des ABC tea shops. Au pic de son développement, dans les années 1920, la marque possède 250 établissements et est concurrencée seulement par les tea shops de J. Lyons & Co., une chaîne dont les débuts datent de 1894 et qui vise un public un peu plus huppé.

LES *NIPPIES* DE LYONS

Entre les deux guerres mondiales, les serveuses des *tea shops* Lyons portent un uniforme de femme de chambre avec un tablier, un col claudette et un serre-tête assorti en forme de casquette. Surnommées *Nippies* (trottineuses) pour la manière dont elles se déplacent rapidement dans les *tea shops*, elles étaient auparavant appelées des *Gladys*

et il avait été aussi question de les affubler du surnom de *Busy Betties* (les *Betties affairées*).

Les *Nippies* travaillent 12 heures par jour, 54 heures par semaine, pour un salaire de 26 shillings hebdomadaire (environ 3 euros). Elles sont obligatoirement célibataires et perdent leur emploi en cas de mariage. Ce qui est bien souvent le but qu'elles poursuivent. Dans un article de mars 1939, le journal illustré *Picture Post* estime à près d'un millier par an les *Nippies* qui se marient avec des clients rencontrés au cours de leur service.

Les *Nippies* deviennent ainsi les archétypes de la *girl next door*, « la fille d'à côté », jeune fille à la féminité non intimidante et néanmoins « propre sur elle », comme en témoigne leur uniforme toujours immaculé. Des costumes de *Nippies* sont vendus à l'époque pour les petites filles qui veulent « jouer à la serveuse », et une comédie musicale, *Nippy*, rencontre en 1930 un grand succès au *Golders Green Hippodrome*, un music-hall populaire du nord de Londres.

Même la Premier Ministre Margaret Thatcher passe pour avoir été *Nippy* quelques semaines à la fin des années 1940. Elle travaillait en fait comme chimiste chez Lyons, mais l'histoire, trop jolie pour ne pas être répétée, a été utilisée en vue de donner à celle

que l'on surnommait « la Dame de Fer » du temps où elle était Premier ministre une image plus adoucie…

Les *tea shops* et l'action directe

Les *tea shops* et autres salons de thé peuvent être également une cible pour les mouvements féministes. Ainsi, dans les années 1890, les ABC *tea shops* sont souvent mis sur le gril pour le traitement social jugé « inhumain » de leurs employées, la majorité du personnel étant constitué de femmes sous-payées et qui ne bénéficient d'aucun repas sur place.

Les *tea shops* servent non seulement de lieux de réunion aux militantes féministes mais parfois aussi de cadre à leurs actions. Des suffragettes prennent la parole et distribuent des tracts dans les restaurants au risque de se faire expulser. En 1913, deux suffragettes de la Women's Social and Political Union, une organisation qui prône des actions violentes contre des symboles de la domination masculine, incendient le Tea Pavilion, un salon de thé situé dans les Kew gardens de Londres, en croyant que le propriétaire est l'un des parlementaires qui s'oppose le plus activement au suffrage des femmes.

MILITANTE ET PROPRIÉTAIRE DE *TEA SHOP*

Situé au 263, Oxford Street, Alan's Tea Room est la propriété d'une femme, Marguerite Alan Liddle, à qui son frère Alan sert de prête-nom. Occupant le premier étage d'un immeuble de brique rouge

aujourd'hui démoli, l'établissement devient vite l'un des quartiers généraux du mouvement des suffragettes. D'ailleurs, des publicités pour Alan's Tea Room apparaissent régulièrement dans le journal *Votes for Women* fondé par Emmeline Pankhurst (1858-1928), la dirigeante du mouvement. Il est vrai que la concurrence dans le quartier est rude, avec trois *tea shops* dans les environs, un ABC, un Lyons et même un Lipton. Autant se constituer une clientèle « de niche ».

Mais Marguerite Alan Liddle a d'autres raisons de courtiser la clientèle des suffragettes. Sa sœur, Helen Gordon Liddle, est l'une des militantes les plus actives de la Women's Social and Political Union. Elle va même jusqu'à briser des fenêtres du Parlement pour faire entendre la voix des femmes. Ce qui lui vaut un mois de prison au cours duquel elle entame une grève de la faim. Et tandis que l'administration pénitentiaire la soumet à une alimentation forcée, sa sœur fait de la publicité pour ses « déjeuners délicats » dans *Votes for Women*. Cruel paradoxe…

Thé noir, fraude et lait blanc

Les raisons qui ont poussé les Britanniques à préférer le thé noir sont multiples. Mais deux ont joué un rôle fondamental : la fraude et le goût pour les boissons « au lait ».

La falsification du thé est un phénomène courant durant tout le XVIII^e^ siècle et une partie du XIX^e^. Connu sous le nom de *lie tea*, ou thé mensonger, la fraude la plus commune consiste à réduire en poudre des feuilles de thé déjà utilisées, et même parfois des feuilles d'autres plantes, à les mélanger avec du sable de manière à former une sorte d'amidon que l'on peint en noir ou en vert pour faire ressembler le tout à du *gunpowder*. Un thé « chimique » peut également être fabriqué à partir de feuilles bouillies avec du sulfate de fer colorées avec du bleu de Prusse, du vert-de-gris, du tannin et même du charbon noir. De la mélasse, de l'argile, du sulfate de chaux ou du gypse sont employés pour gonfler le volume de ce faux thé et masquer ainsi la fraude.

Certains contrefacteurs n'hésitent pas à faire baigner des feuilles d'arbre dans de la bouse de mouton et d'arroser le tout d'un peu de (vrai) thé pour donner à leur produit un arôme trompeur. Pas étonnant que, durant toute cette époque, le thé traîne avec lui une réputation de boisson malsaine, dangereuse même pour la santé. C'est surtout le thé vert qui est ainsi coloré, comme l'écrit en 1844 le chimiste anglais Robert Warington, dans un rapport à la Royal Society of Chemistry : « Tous les thés verts qui sont importés dans ce pays sont revêtus ou couverts en surface d'une poudre composée soit de bleu de Prusse, soit de sulfate de chaux, ou de gypse… avec parfois une substance végétale de couleur jaune ou orange. » Ce qu'est au juste cette mystérieuse substance, le rapport ne le révèle pas, mais il y a là assez pour inquiéter les autorités, d'autant que la première enquête sur l'alimentation des Anglais menée en 1863 révèle que « le thé est désormais un produit de consommation courante, 99 % de toutes les familles en consommant à raison d'une demi-once (15 g) par adulte et de deux onces un quart (65 g) par famille chaque semaine ».

Le choix des planteurs britanniques en Inde de privilégier le thé noir s'explique donc par cette (très) mauvaise réputation du thé vert. Mais un autre élément entre en compte : dès le XVIII^e^ siècle, les Britanniques ont commencé à boire leur thé avec du lait (et avec du sucre), et ils ne se contentent pas d'un nuage seulement…

Or, le thé vert se prête mal à ce mélange, tandis que le thé noir, le sucre et le lait s'associent à merveille (si on a le goût anglais).

À la fin du XIX^{e} siècle, sous l'influence de ces deux facteurs, le marché britannique est largement dominé par le thé noir. Cerise sur le gâteau : grâce aux colonies qui fournissent le thé et le sucre, le thé est devenu une boisson vraiment nationale…

QUAND METTRE LE LAIT ?

Le débat pour savoir si le lait doit être versé avant le thé ou l'inverse continue de faire rage en Grande-Bretagne sans trouver de véritable issue.

Une étude effectuée en 2003 par la Royal Society of Chemistry, intitulée *How to Make a Perfect Cup of Tea*, recommande bien de verser le lait en premier sans pour autant expliciter les raisons de ce choix. L'auteur de *1984*, George Orwell, dans son essai *A Nice Cup of Tea* publié en 1946 dans le *London Evening Standard*, recommande, lui, de verser le thé en premier de manière « à réguler le niveau de lait que l'on souhaite ajouter dans la tasse ».

Il semble qu'une connotation « de classe » soit attachée au fait de verser le lait en premier, comme en témoigne cette remarque de l'écrivain Evelyn Waugh dans une lettre ouverte adressée en 1955 à sa collègue, la romancière Nancy Mitford : « Toutes

les nourrices et beaucoup de gouvernantes, quand elles versent le thé, mettent le lait en premier. » Mitford et Waugh fréquentaient assidûment les milieux de l'aristocratie, qui servaient souvent de cadre à leurs ouvrages. Le fait de verser le lait en premier apparaît donc comme un signe d'appartenance aux classes populaires, alors que l'inverse serait, lui, un signe de distinction.

Le marketing du thé

Même si l'achat par le marchand anglais Thomas Twining d'un coffee house à Londres, au 106 Strand, date de 1706, boutique où il se vend très vite plus de thé en vrac que de café, la marque Twinings ne prend vraiment son essor qu'à la fin du XVIII^{e} siècle. En témoigne la création en 1786 du logo de la firme, toujours en usage aujourd'hui, et le fait que la boutique est adoptée par tout ce que la *gentry* britannique compte de membres importants.

Twinings, Tetley, Lipton

Richard Twining, le petit-fils de Thomas, joue également un rôle central dans la rédaction du *Commutation Act*, une loi de 1784 qui fait passer les taxes sur le thé de 119 % à 12,5 %, ce qui rend le thé bon marché et provoque l'expansion du marché. En 1837, la reine Victoria décerne le *royal warrant* à la marque, qui devient fournisseur officiel de la Cour. Durant ce temps, d'autres marques commencent à émerger sur le marché britannique.

En 1837, deux marchands de sel ambulants, les frères Joseph (1811-1899) et Edward Tetley (1815-1898) entreprennent de vendre du thé au porte-à-porte dans le Yorkshire et, devant le

succès de leur entreprise, s'établissent comme marchands de thé à Londres en 1837 sous la marque Tetley Tea.

Enfin, en 1870, après avoir fait un tour des États-Unis, le jeune Thomas Lipton revient dans l'épicerie familiale de Glasgow dont il dynamise l'activité au point de se retrouver à la tête d'une chaîne de 300 magasins en 1888. C'est à cette date qu'il entre dans le commerce du thé en se démarquant des autres marchands qui visent la clientèle haut de gamme, pour mettre sur le marché des thés bon marché destinés en priorité à la classe ouvrière. Afin de contrôler la chaîne de production depuis le début, il acquiert ses premiers jardins de thé en 1890 et commercialise son propre thé sous la marque Lipton.

Twinings, Tetley, Lipton – mais aussi d'autres firmes aux noms aujourd'hui en partie oubliés, tels Mazawattee Tea Company ou Horniman's tea – constituent ainsi au cours du XIX^{e} siècle des empires commerciaux. Ces compagnies profitent de la prolifération des plantations de thé dans l'Empire britannique pour tenter de maîtriser leur approvisionnement en étant présentes du début jusqu'à la fin de la chaîne. De plus, elles introduisent les notions de marque, de packaging et de blend, et utilisent massivement la publicité. En un mot, elles inventent le marketing du thé.

LE THÉ COMME IMAGE

Il fallait émigrer aux États-Unis pour inventer l'*english breakfast*. Qui aurait eu l'idée à Londres d'appeler ainsi le thé du petit déjeuner ? Ce serait comme parler de croissants français à Paris…

Mais dans cette ville provinciale de New York (on est en 1843), un jeune immigrant anglais, un certain Richard Davies, trouve le moyen de vendre à bon prix un mélange de thés noirs chinois, principalement du *congou*, un peu de *pekoe* et de *pouchong* en l'affublant du nom « exotique » d'*english breakfast*. Au lieu de commercialiser une origine, il vend un mélange de thés à la qualité relative en l'habillant d'une image. Le succès est immédiat, son exemple vite imité.

L'*english breakfast* fait ainsi son apparition en Grande-Bretagne en 1892, quand un négociant écossais en thé, Robert Drysdale, lance à son tour un *english breakfast tea.* Son adoption par la reine Victoria lors d'un séjour au château de Balmoral assure sa réputation.

La mode des marques de blends est ainsi lancée. Elle va transformer la manière de consommer le thé en Grande-Bretagne (et dans le monde) en imposant la boisson comme un produit sans origine autre que celle, fantaisiste, que lui donnent les publicitaires : le *earl grey*, le *Russian Caravan*, ou encore le *Queen Ann tea* de la célèbre boutique londonienne Fortnum & Mason, premier blend à être protégé par un copyright en 1907, sont les enfants de cette invention : un thé dont l'image compte plus que la qualité…

Inventions américaines

On sait le rôle joué par le thé dans l'indépendance américaine avec la fameuse révolte du *tea party* de Boston. Pendant longtemps, la culture du thé aux États-Unis s'est située dans la lignée britannique, reproduisant fidèlement les modes et les manières de déguster de Londres. Le qualificatif d'*english breakfast* indique bien le rôle prescripteur de la société britannique – et notamment son aristocratie – dans les usages des élites de la jeune république américaine. Et cela vaut, bien sûr, en premier lieu pour le thé.

Cependant, le développement, au début du XX^{e} siècle, de la culture de masse aux États-Unis entraîne forcément un impact sur la façon de commercialiser, et donc de consommer le thé.

Le sachet : un accident heureux…

C'est ainsi qu'en 1908, un marchand de thé américain, Thomas Sullivan, envoie des échantillons de thé dans de petits paquets de soie à des clients qui pensent – à tort – qu'ils doivent les faire tremper plutôt que de les ouvrir et verser les feuilles dans la théière. Le sachet de thé vient de faire – par un pur hasard – son apparition. Sullivan réalise la portée de son innovation quand des clients à qui il envoie du thé en vrac se plaignent de ne plus les recevoir enveloppés dans de la soie. La soie étant trop coûteuse, il la remplace par de la gaze et comprend également à cette occasion qu'il peut ainsi écouler la poussière et les fragments de feuilles de thé qui étaient auparavant écartés de la vente.

Le marché du sachet de thé se développe considérablement aux États-Unis dans les années 1920 et, en 1929, Lipton USA, le principal distributeur de thé en Amérique du Nord à l'époque, entre à son tour dans la danse. En 1930, un fabricant de papier de Boston vend à Salada Tea Company, une compagnie canadienne

également très populaire sur le marché américain, le brevet pour un sachet en fibre de papier. Celui-ci devient rectangulaire en 1944 et s'impose comme le moyen prédominant de commercialiser le thé aux États-Unis. Juste retour des choses, quand le rationnement de guerre prend fin en Grande-Bretagne en 1953, la firme Tetley lance la première le sachet de thé sur le marché anglais.

L'introduction en 2006 du sachet de thé pyramidal en Nylon, la dernière innovation dans le domaine, ne va pas sans provoquer de fortes résistances. D'un côté, les qualités élastiques du sachet de Nylon permettent de faire infuser des feuilles entières mais, de l'autre, le caractère non biodégradable de ce type de tissu suscite une forte opposition des milieux écologistes.

QU'EST-CE QUE LE COMPO TEA ?

Quand les soldats britanniques, durant la Seconde Guerre mondiale, ont vu apparaître dans leurs rations des sachets de « thé soluble », le résultat a été loin de les enthousiasmer. Ce thé en sachet portait le nom de *compo tea* et il était censé remonter le moral des troupes sur le front. Le produit se composait de feuilles de thé séchées, de lait et de sucre en poudre. Seulement, en refroidissant et en séchant, le *compo tea* formait une écume qui se solidifiait sur les lèvres comme une lanière de cuir, suscitant un rejet quasi universel, même des simples soldats

Nestlé USA a repris la recette en l'améliorant et un produit nommé Nestea, fabriqué par Coca-Cola, est apparu sur le marché américain en 1946. En 1953, le groupe Seeman Brothers a même lancé Redi Tea, le premier *iced tea* instantané. Le thé soluble connaît depuis une fortune mondiale, mais l'impression des amateurs de thé reste toujours la même : le thé instantané, ce n'est vraiment pas du thé !

Le pays de l'*iced tea*

Les premières recettes d'*iced tea*, ou thé glacé, se trouvent dans des livres de cuisine américains qui sont des best-sellers à leur époque : *The Kentucky Housewife* publié en 1839, le *Buckeye Cookbook* publié dans le Minnesota en 1876 et le *Housekeeping in Old Virginia*, recueil des traditions culinaires de cet État du Sud, publié en 1877. Le développement de l'*iced tea* va de pair avec la diffusion de *l'iced box*, ou boîte à glace, l'ancêtre du réfrigérateur inventé en 1803. Ce qui fait la particularité de ces recettes américaines d'*iced tea*, c'est qu'elles sont en général (mais pas toujours) sucrées : on parle alors de *sweet tea*. Le thé, la glace, le sucre sont encore des produits de luxe, dont le mariage paraît le summum du raffinement, et les Américains s'entichent de cette façon de boire le thé. C'est dire que, même si les Chinois et les Japonais buvaient et boivent du thé froid à l'occasion, l'*iced tea* tel qu'il est consommé aujourd'hui est un produit d'invention américaine qui représente encore aux États-Unis 85 % de la consommation totale de thé. La présentation d'*iced tea* lors de l'Exposition universelle de 1904 à Saint-Louis, dans le Missouri, par le marchand américain Richard Blechynden popularisera dans le monde cette boisson, sans que l'on puisse ajouter foi à la légende qui veut que ce soit Blechynden qui l'ait inventée.

UN THÉ BIEN ALLONGÉ

La recette *d'iced tea* donnée en 1839 dans *The Kentucky Housewife* porte le nom de *tea punch*, la voici :

Faites une pinte et demie de thé fort selon la recette habituelle, et versez-le bouillant dans une livre un quart de sucre en poudre [deux tasses et demi de sucre blanc]. *Ajoutez une pinte de riche crème sucrée, et puis versez graduellement une bouteille de claret* [bordeaux rouge] *ou de champagne. Vous pouvez faire chauffer jusqu'au point d'ébouillantement ou vous pouvez servir totalement refroidi, dans des tasses en verre.*

Le thé allongé d'alcool est une tradition que l'on rencontre également de longue date en Grande-Bretagne, mais la Prohibition de toutes les boissons alcooliques aux États-Unis, entre 1919 et 1933, va donner un coup de fouet à ces cocktails à base de thé dont la robe peut facilement dissimuler l'ajout de whisky, de bourbon ou de cognac (sans parler de rhum ou de vodka). La période va ainsi voir se développer des recettes où le thé joue le rôle de « liant » et de dissimulateur, et qu'on range prudemment, à l'époque, sous la catégorie de *sweet teas.*

Attention, le *long island iced tea* inventé aussi à l'époque dans le village de Long Island à Kingsport, Tennessee, est un cocktail à base de tequila, gin, vodka, rhum et liqueur d'orange (ou, variante, de sirop d'érable) qui ne contient donc pas une goutte de thé, même s'il en a toutes les apparences…

Le goût pour *l'iced tea*, ou plutôt le *sweet tea*, ouvre la porte à tous les sodas à base de thé qui vont connaître, au cours du XX^{e} siècle, un développement majeur dans le monde entier.

Do you speak english tea ?

Un certain nombre d'expressions illustrent l'importance de la place prise par le thé dans la société britannique (et américaine).

- *Just my cup of tea* (« C'est tout à fait ma tasse de thé ») ou *Not my cup of tea* (« Ce n'est pas ma tasse de thé ») est passé aussi en français pour dire qu'on apprécie (ou pas) une personne, quelque chose, etc.
- *A storm in a teacup* (« une tempête dans une tasse de thé ») se dit plutôt « une tempête dans un verre d'eau » en français, ce qui a moins de cachet.
- *Tea and sympathy* (« thé et sympathie »), titre d'un film de Vincente Minnelli (1903-1986) racontant les déboires d'un jeune étudiant homosexuel en proie aux moqueries cruelles de ses condisciples et qui

trouve du réconfort (et du thé), auprès de la femme de son professeur de gymnastique.

» Enfin, *Not for all the tea in China* (« pas pour tout le thé de Chine ») est l'équivalent en anglais de notre phrase « pas pour tout l'or du monde », ce qui prouve que, pour les Anglais, le thé a bien plus de valeur que l'or.

Le thé au bureau… ou sur le chantier

Les employés britanniques ont droit à une pause minimum de 20 minutes toutes les 6 heures et ces arrêts, dans la législation, porte les noms révélateurs de « *tea break* » ou « *lunch break* », pause thé ou pause repas. Les pauses thé portent aussi le nom familier de *elevenses* car elles interviennent fréquemment à 11 heures du matin, deux heures avant le repas.

La pause thé est donc une institution britannique et, dans les grandes entreprises ou les usines, il est habituel de voir passer des chariots offrant du thé pour que ceux qui travaillent n'aient pas à se déplacer. C'est ce qu'on appelle *to have a cuppa* (« prendre une tasse »), la *cuppa* étant normalement accompagnée d'un biscuit.

Sur les chantiers, on parle plutôt de *builder's tea*, ou thé du bâtisseur, un thé noir très fort (généralement de l'assam en sachet) servi dans un mug. Le *builder's tea* date de la Première Guerre mondiale, à la suite d'une recommandation du comité sanitaire du ministère des Munitions intitulée « *hours of work* » et qui souligne : « Une occasion de prendre du thé est bonne à la fois pour la santé et la productivité. » Le thé fait bien travailler.

DOWNTON ABBEY EN SACHET

Tout comme les romans de Jane Austen, la série télévisée *Downton Abbey* inspire les producteurs… de thé. La compagnie californienne The Republic of Tea a ainsi mis sur le marché une gamme de thés en sachets faisant référence à ce qui, aux yeux des téléspectateurs américains,

constitue le *must* de l'art de vivre à l'anglaise. Ils peuvent désormais regarder les épisodes de leur feuilleton favori en dégustant un *english rose tea*, un *Downton estate blend*, ou un *Grantham breakfast blend*…

EN RÉSUMÉ

Les Britanniques ont, dès le XVIII^{e} siècle, commencé à avoir une idée assez précise du thé.

L'habitude de boire du thé s'est répandue d'abord dans les classes aisées, avec le rite du *low tea* ou *afternoon tea* accompagné de quelques sandwichs, mais les luttes pour le droit de vote des ouvriers, puis des femmes, souvent animées par des militants

des sociétés de tempérance, ont largement contribué à répandre le rituel du thé dans toutes les couches de la société. Le développement des *tea shops*, des chaînes de self-service, a joué également un rôle déterminant dans la popularisation du thé.

Des marchands audacieux ont enfin contribué à créer la culture du thé britannique en inventant des blends et des marques de thé parés de noms prestigieux et en se livrant à une débauche de marketing.

Aux États-Unis, où le thé s'est imposé également comme une boisson quotidienne, des améliorations techniques comme le sachet ou le thé instantané ont développé encore plus le marché du thé.

Et que ce soit dans les romans de Jane Austen ou les séries télévisées, le thé s'est révélé le compagnon de tous les jours dans une société où la question la plus importante reste de savoir s'il faut verser le lait avant, ou après le thé.

Chapitre 17

La civilisation du thé en Russie

DANS CE CHAPITRE :

- **Le thé des marchands**
- **Le thé des pauvres gens**
- **Et puis Lénine vint…**
- **La cuisine comme lieu de réunion**
- **Parler du thé en russe**

La Russie est un pays du thé à double titre. D'abord, parce que le thé y est consommé pratiquement à toute heure de la journée, ensuite parce que les Russes ont développé dès la fin du XIX^{e} siècle leur propre production du thé, dans les républiques caucasiennes, mais aussi dans le sud du pays.

Le thé des marchands

Dans le *Dictionnaire raisonné du russe vivant*, l'équivalent en russe du *Littré* paru entre 1863 et 1866, le lexicologue Vladimir Ivanovitch Dahl recense plus de 30 000 proverbes et dictons russes parmi lesquels on trouve cette expression :

Il boit en marchand, mais il ne paye pas en marchand.

« Boire en marchand », l'expression est devenue quelque peu obscure aujourd'hui, même en Russie. Au XIXe siècle, la classe des marchands, ou *kupechestvo*, regroupe moins de 5 % de la population. Au même titre que la noblesse ou les paysans soumis au servage, c'est un ordre social organisé en trois guildes, selon les revenus de ses membres. Parmi eux, les marchands de thé se distinguent par des fortunes rapidement acquises et qui placent d'emblée les plus entreprenants dans la première guilde.

Les premiers grands marchands de thé apparaissent à la fin du XVIIIe et au début du XIXe siècle : fils de popes comme Alexeï Ivanovitch Perlov dont l'échoppe de thé est attestée à Moscou en 1787. Plus tard, la compagnie Perlov Vassili et fils s'enorgueillit de vendre du thé aux tsars et la famille est ennoblie en 1887 par Alexandre III à l'occasion des 100 ans de la compagnie. Ces marchands sont aussi fils de paysans libres, comme Piotr Kononovitch Botkine, devenu industriel du textile et qui échange ses produits contre du thé à la frontière chinoise, ouvrant à Moscou, en 1801, la première firme officiellement spécialisée dans le thé. Ces pionniers sont suivis par des négociants d'origine juive, tels Wolf Yankelevitch Wissotzky, dont la firme Wissotzky Tea, créée en 1858, est toujours active de nos jours en Israël. Ou encore Alexei Semionovitch Goubkine, dont la société de négoce, créée en 1840, possède même des plantations de thé en Chine. L'appartenance à la prospère catégorie des marchands de thé vaut à ses membres le surnom de *chayniki*, les « bouilloires », en raison de leur embonpoint et de leur richesse.

Fortement taxé par le gouvernement impérial, le thé est, pendant une grande partie du XIXe siècle, un produit de luxe que peuvent s'offrir seulement les aristocrates et les marchands. C'est surtout chez ces derniers que l'habitude d'en boire quotidiennement se développe, comme une marque de raffinement. Un raffinement tout relatif quand on connaît leur mode de vie, lequel frise souvent l'extravagance. Autour du samovar familial richement décoré, le thé est donc servi, soit dans des tasses de porcelaine provenant de la Manufacture impériale de porcelaine – à la manière des

aristocrates, qui adoptent le cérémonial à la mode anglaise –, soit plus fréquemment dans des verres insérés dans des porte-verres en argent richement décorés, les *podstakannik.*

Autre coutume qui distingue les marchands : celle de verser le thé brûlant dans la soucoupe et de le boire en aspirant l'air pour le refroidir, ce bruit devenant par la suite le signe distinctif de personnes assez à l'aise pour se permettre de telles incongruités. Ou, comme le dit un autre proverbe russe : « Chacun boit, mais chacun ne boit pas en faisant du bruit. »

De ce thé des marchands, il reste des habitudes bien russes de dégustation que nous détaillons ci-dessous et dont la moindre n'est pas de boire dans la soucoupe, ou du moins l'habitude d'aspirer un peu d'air en essayant de faire… le moins de bruit possible !

Le thé à la russe

La préparation et le service du thé en Russie répondent à des rituels très précis, qui se distinguent nettement de ceux suivis dans les autres pays du thé.

La principale différence tient à la manière d'infuser le thé en deux fois. C'est ce qu'on appelle *dvukhchaynikovoy zavarki*, ou *double infusion*. La première infusion consiste à faire revenir le plus longtemps possible les feuilles de thé (ordinairement noir) dans un petit volume d'eau bouillante, de manière à en extraire le maximum d'éléments, et notamment la catéchine, qui apporte de l'astringence. La deuxième infusion se déroule au moment de la dégustation : on mélange dans une deuxième théière (ou directement dans une tasse ou un verre) une partie de ce thé fortement infusé avec de l'eau de manière à l'affadir plus ou moins et l'amener au goût du buveur. Le samovar, le récipient métallique qui conserve l'eau bouillante permet de « mouiller » continuellement le thé, la deuxième infusion pouvant se répéter tant qu'il reste du liquide dans la première théière. La présence

d’une bouilloire posée sur la cuisinière est, encore aujourd’hui, un spectacle familier dans un intérieur russe.

Les Russes accompagnent toujours la dégustation du thé avec de la confiture, du miel et différents types de pains, de gâteaux ou même des crêpes. Le thé ne se boit jamais seul. C’est un repas – ou plutôt un goûter en soi –, ou alors un élément de repas quand il est pris en petit déjeuner ou pour accompagner le dessert. Offrir du thé sans présenter au moins une soucoupe pleine de confiture est considéré comme un manque d’éducation.

On ne sucre généralement pas le thé, ou alors très légèrement dans la théière de la première infusion. On peut également mettre du miel dans le thé, ou encore du cognac ou du rhum quand on veut le fortifier. Enfin, la tradition subsiste de tenir un sucre entre les dents et de boire du thé en même temps. Cette méthode était particulièrement appréciée des marchands qui se donnaient ainsi un « genre ».

Dernier point : en Russie, le thé se boit à toute heure du jour… et de la nuit. Il est vrai qu’à force de l’infuser, tous les éléments excitants du thé finissent par disparaître. Les Russes boiraient presque du thé pour se mettre en condition de dormir !

Moscou, capitale du thé

L’importance accordée au thé par les marchands explique également pourquoi Moscou, la ville où ils résident majoritairement, sera pendant tout le XIX^{e} siècle le centre du commerce du thé dans l’empire. Dans les années 1840, par exemple, Moscou compte une quarantaine de points de vente alors que Saint-Pétersbourg – pourtant capitale de l’empire – dispose d’une seule boutique de thé. La seconde capitale – ainsi qu’on appelle Moscou depuis la fondation de Saint-Pétersbourg – est ainsi la première en ce qui concerne le thé, comme en témoigne un autre dicton recueilli par Dahl : *«* Un tel thé *(un thé de telle qualité)* qu’on voit Moscou au travers. »

À retenir

L'AUTRE CAPITALE DU THÉ

Un autre proverbe recueilli par le lexicologue Vladimir Dahl affirme : « Thé de Kiakhta, et pain de Murom, c'est goûter de riche. »

Kiakhta est aujourd'hui une modeste bourgade située à la frontière de la Mongolie, dans l'unique république bouddhiste de la Fédération de Russie, la république de Bouriatie. Mais, jusqu'à la fin du XIX^{e} siècle, la ville est connue sous les sobriquets de « Moscou orientale », « capitale du thé » ou encore « ville des millionnaires ». En effet, c'est par cet unique point de passage que transite tout le thé chinois destiné au marché russe. En 1854, la ville ne compte pas moins de 58 maisons commerciales spécialisées dans l'achat et la vente du thé et dont le chiffre d'affaires tourne autour de 10 millions de roubles-or. Cette même année, 5 tonnes de thé transitent par Kiakhta, ce qui représente environ 40 % des droits de douanes perçus par la Russie. Durant cette période, on estime également à 60 % la part des fourrures produites par la Russie partant directement en Chine pour alimenter ces échanges.

Le thé originaire de la province centrale du Hunan en Chine transite d'abord en bateau, puis est transporté sur les caravanes de chameaux à travers la Mongolie jusqu'à Kiakhta, avant d'être chargé sur des chariots tirés par des chevaux ou des bœufs pour la longue traversée de la Sibérie et de l'Oural. Kiakhta joue donc un rôle fondamental auquel l'achèvement du Transsibérien en 1903 mettra en terme, en accélérant considérablement le passage du thé par ce poste de douanes qui retombe alors dans l'oubli…

Le thé des pauvres gens

Trois facteurs vont contribuer à rendre le thé abordable pour les classes populaires durant la seconde moitié du XIX^{e} siècle : l'ouverture du marché chinois à la suite des guerres de l'opium permettant de faire venir le thé directement depuis Canton, la prolongation des lignes de chemins de fer jusqu'à la frontière de la Chine et, enfin, la préoccupation du pouvoir impérial devant le développement de l'alcoolisme.

Les autorités encouragent ainsi l'ouverture de *chayniye* – au singulier *chayniya* –, des maisons de thé près des usines, mais aussi des administrations et des quartiers d'affaires, établissements où il est interdit de servir des boissons alcoolisées et que fréquentent en priorité les ouvriers, les employés, mais aussi les cochers et les artisans. Ces cabarets, ou *traktirs*, deviennent très populaires car on peut aussi y manger, se réunir, échanger des nouvelles. Un *kul'turnaya programma*, programme culturel, est souvent proposé sous forme de récital de *romances*, des chansons sentimentales accompagnées à la guitare. Le thé, de

qualité médiocre, est présenté au verre et toujours à ras bord, les clients étant avides de ne pas perdre une seule goutte du précieux liquide. Cette manière de servir se diffuse par la suite dans la vie quotidienne, comme une politesse faite par son hôte à un invité, manière de montrer qu'on n'économise pas le thé en le servant.

L'habitude de boire du thé se répand également par l'intermédiaire du service militaire. Les *chaynogo dovol'stviya*, rations de thé, commencent à être distribués dans les années 1850 comme stimulants pour tenir éveillées les sentinelles dans les montagnes du Caucase lors des guerres contre des montagnards particulièrement aguerris et, également, comme réconfort pour les soldats en garnison dans les zones les plus froides de la Sibérie. Au moment de la guerre russo-turque de 1877-1878, le thé est inclus dans le paquetage des soldats et, à partir de 1886, il remplace la « ration de vin » pour les soldats du rang, même en temps de paix.

LE SAMOVAR N'EST PAS (TRÈS) RUSSE…

Deux villes russes, Suksun dans l'Oural et Toula au sud de Moscou, se disputent l'honneur d'avoir donné le jour au samovar. Les fonderies de ces deux centres industriels sortent en effet vers 1740 les premiers samovars et abritent, jusqu'à aujourd'hui, les principales usines où sont fabriqués ces ustensiles. Mais la technologie est connue depuis des siècles en Chine et les Russes en ont peut-être hérité par l'intermédiaire de la Horde d'or, la dynastie mongole qui règne sur la Russie entre 1237 et 1380, comme l'attestent des

découvertes archéologiques faites sur le site de leur ancienne capitale, Beldzhamen. On trouve d'ailleurs aussi fréquemment des samovars en Iran, où ils sont utilisés dans les *tchâykhâneh*, les maisons de thé des caravansérails.

Samovar veut dire, littéralement, « qui chauffe tout seul ». C'est un récipient métallique qui conserve l'eau à l'état bouillant – autrefois, en plaçant du charbon dans un foyer central, plus tard, la modernisation venant, sur un réchaud à alcool, enfin, en activant des résistances électriques.

Au XIX^{e} siècle, le samovar est considéré comme un objet de luxe et on le trouve seulement dans les maisons des marchands et des aristocrates. On le place au centre de la table ou sur un support adéquat et il doit toujours être plus près du maître de maison que des invités. Il est aussi la pièce centrale des *chayniye*, les maisons de thé populaires.

Avec l'industrialisation, le samovar se démocratise un peu, mais seulement au moment où l'eau courante commence à se généraliser en Russie. Et les Russes (puis les Soviétiques) qui disposent de gaz à volonté préfèrent finalement laisser une bouilloire sur le feu plutôt que de s'encombrer de cet ustensile folklorique mais, finalement, dépassé…

Les paysans sont les derniers à accéder au thé, mais, dès avant la Première Guerre mondiale, ils l'adoptent avec enthousiasme – surtout dans la partie européenne de la Russie et en Sibérie. Et ils en boivent selon l'expression populaire, « jusqu'à la septième dose de sueur ». C'est dire que leur consommation est grande…

Et Lénine vint…

Comme tous les intellectuels russes de son époque, Lénine, qui gouverne l'Union soviétique de 1917 à 1924, est un grand buveur de thé. Il l'aime fort, ce qui l'aide à rester éveillé pour rédiger ses textes et ses proclamations. L'image d'Épinal bolchevique le représente assis en train de lire dans son bureau du Kremlin sous un abat-jour vert, un verre de thé fumant dans la main, l'autre tenant la cuillère qu'il remue en attendant de goûter à son breuvage favori : c'est le *Dyadya Lénine*, le *Tonton Lénine*, cher à la vulgate soviétique.

Cet amour du thé va le conduire, dès les premiers jours qui suivent la révolution d'Octobre de 1917, alors que la guerre civile fait encore rage, à légiférer sur le thé, un sujet d'importance à ses yeux. Dès le 22 avril 1918, le gouvernement bolchévique vient tout juste de déménager à Moscou, et l'un de ses premiers actes est un décret signé de Lénine instituant une administration centrale du thé, le *tsentrochay*, qui étatise le commerce, mais aussi la production du thé en Union soviétique, une préoccupation qui va devenir l'une des priorités du nouveau régime. Des organisations similaires sont également prévues pour le sucre et le café, mais c'est le thé qui reçoit la plus grande attention. En effet, le régime a repris à son compte la *loi sèche* instaurée par le régime tsariste au début de la Première Guerre mondiale et interdisant la fabrication et la vente d'alcool. Cette prohibition durera de fait jusqu'en 1923. C'est ce qu'on appelle alors la *période du thé*, car le thé apparaît alors comme un substitut à la vodka…

La fixation autoritaire des prix permet aux Bolcheviques de moduler celui-ci selon l'origine sociale des consommateurs : les

soldats de l'Armée rouge, les membres du Parti et des syndicats, les ouvriers des grandes usines bénéficiant de la gratuité complète, les personnes d'origine bourgeoise payant en revanche le prix maximum prévu par la loi. Dès 1919, les importations depuis la Chine reprennent, cette question du thé étant considérée comme une priorité.

Produire du thé en URSS

En même temps qu'ils renouvellent en Chine le stock de thé confisqué aux grands marchands, les Bolcheviques vont s'efforcer de promouvoir la production de thé, notamment en Géorgie, cette république ayant été de nouveau annexée en 1922 après cinq ans d'indépendance et fondue dans la nouvelle République socialiste fédérative soviétique de Transcaucasie.

Des tentatives ont été faites avant la Révolution, notamment par un certain Jacob McNamara, officier écossais fait prisonnier en 1855 durant la guerre de Crimée et resté en Géorgie après s'être marié à une princesse locale. Ses tentatives de cultiver et de produire du thé de qualité autour de Batoumi sur la mer Noire ne sont guère couronnées de succès. L'héritier d'une des grandes dynasties juives de marchands de thé, Konstantin Semionovitch Popov, reprend le flambeau et fait venir en 1892 des spécialistes chinois dans les plantations qu'il a établies dans la même région, autour de la station thermale de Chakvi. L'un d'eux, Liu Jun Zhou, originaire de la province du Hunan, devient directeur de la première usine de thé dans l'empire russe et mène à bien la fabrication d'un thé noir de qualité. La firme K & S Popovii le présente à l'Exposition universelle de 1900 à Paris sous la marque « Thé russe du petit oncle » et reçoit une médaille d'or.

En 1917, les plantations de thé en Géorgie s'étendent déjà sur près de 900 hectares. Liu Jun Zhou, avant de regagner la Chine en 1926, assure la transition, à la grande satisfaction du nouveau pouvoir soviétique puisqu'il est décoré dès 1923 par l'Ordre de l'étoile rouge du travail du gouvernement soviétique.

Dans les années 1950, l'URSS devient autosuffisante en thé et se lance dans une politique d'exportations, non seulement vers les pays de ce qu'on appelle alors le Bloc soviétique (Allemagne de l'Est, Bulgarie, Hongrie, Pologne, Roumanie, Tchécoslovaquie) mais aussi en Yougoslavie, en Finlande, en Afghanistan, en Iran, en Syrie, au Yémen du Sud et en Mongolie.

LES CLASSES SOVIÉTIQUES DU THÉ

Durant toute la période soviétique, les Russes boivent seulement du thé produit à l'intérieur du pays, produit à la manière du *keemun* ou *qimen*, de la province chinoise de l'Anhui (voir chapitre 9).

Ce thé se divise en cinq classes :

- *Buket* ou bouquet, qualité supérieure avec de nombreux bourgeons et qui peut se décliner en *buket d'Azerbaïdjan*, *buket de Géorgie*, *buket de Krasnodar*, suivant l'origine géographique de la récolte ;
- *Ekstra* ou extra, qualité supérieure mais moins aromatique que le *buket*, provenant de récoltes d'été ou d'automne ;
- *Vysshiy sort* ou classe supérieure, composé de feuilles de bonne qualité ;
- *Pervyy sort* ou première classe, composé de feuilles de qualité inférieure à celles du

vysshiy sort ;

» *Vtoroy sort* ou deuxième classe, composé de débris et de poussière de feuilles.

La cuisine comme lieu de réunion

Tous les étrangers qui sont passés par l'Union soviétique ont été frappés par l'importance de la cuisine comme lieu de réunion. Que ce soit dans les appartements collectifs, le *kommounalka*, où cette pièce est obligatoirement partagée entre plusieurs familles (et plusieurs cuisinières à gaz) ou chez les particuliers, depuis les années 1920 jusqu'à la Perestroïka à la fin des années 1980 – et même après –, la cuisine est la pièce où l'on finit toujours par s'assembler et à parler plus librement qu'ailleurs. La plupart du temps, c'est seulement du thé qui est offert, et la présence d'une bouilloire sur le gaz, d'une théière plein de thé noir qui a déjà beaucoup infusé et d'un peu de confiture dans une soucoupe sur la table, fait en quelque sorte partie du paysage.

LE THÉ AU GOULAG

En 1950, au pic de la répression stalinienne, le système pénitentiaire soviétique, le Goulag, compte plus de 2,5 millions de *zeks*, ou détenus. Il y a des prisonniers politiques, bien sûr, mais aussi des soldats soviétiques faits prisonniers pendant la guerre par les Allemands, des familles entières

appartenant à des nationalités réprimées, et nombre de droits communs. On estime en tout à 15 millions le nombre de personnes passées par le Goulag durant la période soviétique, 8,5 millions environ dans les grands complexes concentrationnaires, le reste dans des colonies de travail aux conditions moins pénibles. 1,5 million environ seraient morts au Goulag (source : Nicolas Werth, *Le Goulag livre audio*, éditions *De vive Voix*, 2002).

Dans cet univers concentrationnaire, une sous-culture originale va se développer – on pense notamment aux tatouages des prisonniers de droits communs. Un thé spécifique au Goulag occupe une place à part entière dans ce monde carcéral. Ce thé, c'est le *chifir'*, un mot probablement originaire des régions du Caucase, et qui désigne une boisson obtenue en faisant bouillir plusieurs fois de suite et, chaque fois pendant au moins 15 minutes, des feuilles de thé.

Ce thé ultra-infusé est une drogue extrêmement puissante qui empêche de dormir, provoque des modifications de l'état de conscience et même, parfois, des hallucinations. De plus, il est fréquent que la consommation de *chifir'* entraîne une dépendance, ce qui fait que nombre d'anciens

détenus ont continué d'en boire après leur libération.

Les soixante-huitards russes

La génération des années 1960, les *shestidesyatnik*, qui compte en Russie tant de grands écrivains, d'artistes et d'intellectuels, émergeant dans ces années de dégel et passant ensuite à la dissidence, a marqué durablement les observateurs étrangers. Ils découvraient alors pour la première fois que les Soviétiques de l'intérieur étaient susceptibles, non seulement d'une grande liberté de parole, mais aussi d'une consommation effrénée de thé (et de vodka).

Le thé stimule les débats (alors que le vin géorgien ou la vodka ont l'effet inverse) et des journalistes anglo-saxons en poste à Moscou ont pu parler de *kitchen culture* à ce propos, alors même que l'expression n'est pas utilisée dans ce sens en Russie. C'est que l'habitude de se réunir pour parler autour d'une tasse de thé n'est pas limitée aux intellectuels. Elle concerne toute la société russe – quel que soit le milieu ou le niveau culturel – et se pratique encore très largement aujourd'hui. Ce qui peut paraître exceptionnel aux yeux d'un observateur étranger n'a donc rien que de très commun au regard des Russes. À quoi bon nommer un phénomène tellement ordinaire qu'on finit par ne plus le remarquer ?…

L'ÉTRANGE DESTIN DE MONSIEUR RAGOÛT

Le patronyme de William Vasilyevich Pokhlyobkin veut dire littéralement en russe « qui aime le

ragoût », et s'il ne faut voir là sans doute qu'une coïncidence, celle-ci est tout de même frappante chez un homme qui a exercé la profession peu répandue en URSS de spécialiste de la gastronomie.

Fils d'un révolutionnaire, lui-même vétéran de la Seconde Guerre mondiale, il devient en 1952 spécialiste des relations internationales, notamment en ce qui concerne la Yougoslavie et les pays scandinaves. Mais ses mauvaises relations avec les hiérarchies dont il dépend le marginalisent peu à peu dans le monde académique. Il se lance alors en amateur dans l'histoire du goût culinaire et la santé. Nous sommes au milieu des années 1960 et, privé de moyens officiels d'existence, il fait l'expérience qu'on peut survivre avec un demi-kilo de pain noir par jour, accompagné de trois ou quatre tasses de thé vert et noir sans perdre un seul kilo. C'est durant cette période qu'il écrit son premier ouvrage. *Chay*, *Le Thé*, est publié en 1968 et rencontre immédiatement un immense succès.

Pokhlyobkin obtient alors une rubrique culinaire dans le magazine *Nedelya*, qui sera pendant longtemps son unique source de revenus avant d'être publié dans le *Paris Match* soviétique, *Ogonek* et de rédiger de nouveaux ouvrages. Celui consacré à la tradition culinaire russe, *Cuisines nationales de nos peuples* (1978), et surtout sa monographie

Histoire de la vodka (1990), sont, avec son livre sur le thé, des ouvrages capitaux dans la reconnaissance en URSS (puis en Russie) de l'importance du fait culinaire. En tout, Pokhlyobkin aura écrit plus de quinze ouvrages consacrés à la gastronomie.

Son assassinat en avril 2000 ajoute une aura de mystère à ce destin déjà bien singulier. Son cadavre est trouvé avec onze blessures infligées au tournevis et l'estomac rempli d'alcool alors qu'il n'en buvait pas. Les auteurs de ce crime restent inconnus à ce jour. Mais les ouvrages de Pokhlyobkin sont constamment réédités et il occupe désormais, dans le folklore russe, la place du « saint martyr » de la gastronomie.

Parler du thé en russe

Le thé est présent en russe dans de nombreuses expressions, preuve de son importance dans la vie de tous les jours. En voici quelques-unes :

- *Gonyat' chai* (« conduire le thé ») s'emploie pour parler d'un moment de détente autour du thé. L'expression peut également être utilisée de façon négative : *Pochemu lyudi ne rabotayut ? Vy syuda chto, chai gonyat' priyekhali ?* (« Pourquoi personne ne travaille ? Vous êtes venus ici pour conduire le

thé ? » – on dirait en français, « pour vous tourner les pouces »).

- *Chay da sakhar !* (« du thé et du sucre ! ») est la phrase de politesse que prononcent des personnes qui arrivent à l'improviste ou en avance chez quelqu'un et sollicitent son hospitalité. Cette expression vient de celle plus ancienne, *khleb da sol !* (du pain et du sel ! »), le pain et le sel étant les aliments traditionnellement offerts aux nouveaux arrivants. Mais un hôte mal luné et qui n'a pas envie de faire preuve d'hospitalité peut également répondre : *Svoy p'yom !* (« on boit le nôtre » – de thé), c'est-à-dire, « passez votre chemin ».
- *Dazhe chayu ne predlozhili* (« Ils ne nous ont même pas proposé de thé »), pour parler de gens particulièrement inhospitaliers.
- *V Tulu so svoim samovarom* (« Venir à Toula avec son propre samovar »), la ville de Toula étant l'un des endroits où l'on fabrique des samovars en Russie.
- *Chay ne vodka, mnogo ne vyp'yesh'* (« Le thé n'est pas de la vodka, on n'en boit pas beaucoup »), manière ironique de dire qu'il est temps d'arrêter de boire du thé.

POURBOIRE, OUI… MAIS DU THÉ !

Le *na chay* est l'équivalent russe de notre pourboire et veut dire littéralement… *pour le thé*. Le mot apparaît au milieu du XIX^{e} siècle, moment où, dit-on, il aurait remplacé chez les cochers le trop agressif *na vodke… pour (boire) de la vodka* !

EN RÉSUMÉ

Le thé arrive en Russie directement de Chine par la route sibérienne, et les marchands qui s'enrichissent dans ce commerce sont tellement fortunés qu'on les surnomme « les bouilloires » en raison de leur embonpoint.

Les Russes s'entichent du thé mais en l'adaptant à leur goût : ils consomment un thé « doublement infusé », la première fois sur un long espace de temps, de manière à extraire toute la catéchine, et la seconde en le mouillant d'eau bouillante. Cette double infusion explique que le samovar, qui n'est pas d'origine russe, se soit imposé dans la culture

russe du thé car il permet de maintenir l'eau bouillante en permanence.

Le thé s'impose dans les milieux populaires sur l'impulsion du pouvoir tsariste qui y voit un substitut utile à la vodka et favorise l'ouverture de maisons de thé près des usines et dans les quartiers prolétaires. Le thé devient également une composante des rations distribuées aux soldats dès la fin du XIX^{e} siècle.

La révolution d'Octobre ne va pas freiner cet intérêt pour le thé. Les révolutionnaires, qui ont prolongé les lois sèches interdisant la consommation d'alcool durant la Première Guerre mondiale, cherchent au contraire à développer la production nationale de thé pour ne plus dépendre des importations de l'étranger. Le thé devient même après la Seconde Guerre mondiale un produit d'exportation pour l'URSS.

Dans la société russe, le thé est consommé quasi en permanence, toujours accompagné de gâteaux ou simplement d'assiettes de confiture. C'est autour d'un thé qu'on se retrouve en famille ou dans un cercle d'amis, au point que les observateurs étrangers ont pu parler dans les années 1960 de « culture des cuisines » pour qualifier ce type de rencontres. Et même les prisonniers du Goulag ont

développé leur sorte de thé aux effets fortement hallucinogènes.

Chapitre 18

Les autres nations du thé

DANS CE CHAPITRE :

- **Le thé du désert**
- **Le thé à la turque**
- **Le thé à la crème de Frise orientale**
- **La France est-elle une nation du thé ?**
- **L'éthymologie du mot « thé » dans le monde**

Les autres nations du thé sont la Turquie, premier producteur de thé au monde, mais aussi les pays bataves et la Frise orientale, qui ont une longue expérience des plantations de thé en Indonésie. Mêmes les Touaregs, à leur manière, ont transformé le thé en y ajoutant des ingrédients, tels que la menthe ou d'autres herbes et épices qui en font un produit autochtone.

Dans ce chapitre, vous découvrirez également pourquoi il faut être trois pour boire du thé au Sahara, qu'il n'est de bon thé que de Hambourg et pourquoi la France n'est pas (encore) une nation du thé.

Le thé du désert

Le thé est un élément central de la vie sociale au Maghreb mais principalement dans les zones désertiques.

Historiquement, l'introduction dans les années 1860 du thé vert chinois au Maghreb, par le port marocain d'Agadir, est due à la perte du marché russe par les Britanniques lors de la guerre de Crimée. Les négociants se retournent alors vers l'Afrique du Nord, où le thé s'impose peu à peu, d'abord comme un luxe, avant d'être adopté pour ses vertus rafraîchissantes par les Touaregs qui le répandent dans toute l'Afrique saharienne, depuis le Maroc jusqu'au Soudan.

Au milieu du XX^{e} siècle, le « thé du désert » a conquis un rôle central dans les sociétés nomades qui gravitent dans cette vaste région et même au-delà, dans l'Afrique sahélienne, notamment au Maroc qui est, avec 4,34 kg de thé par an et par habitant (en 2014) le deuxième consommateur de thé au monde, après la Turquie.

L'art de boire le thé avec les Touaregs

Le « thé du désert » est servi essentiellement en compagnie. Les Touaregs considèrent en effet que boire seul serait faire injure à Dieu qui est le symbole de l'unique, et boire à deux, le signe d'un manque de générosité. Il faut au moins trois personnes pour que le thé soit servi (voir cahier photos).

Sa préparation nécessite deux théières. L'eau qui a servi à ébouillanter les feuilles de thé dans la première théière est jetée avant de recommencer l'opération et de faire infuser le thé. Le liquide est alors transvasé dans une seconde théière au fond de laquelle se trouve un morceau de pain de sucre. Commence alors une opération de va-et-vient entre cette théière et un verre, jusqu'à ce que tout le sucre ait fondu. Ce premier thé, très fort et brûlant, se boit généralement sans être aromatisé. Les deux décoctions suivantes sont plus claires et se prêtent donc plus facilement à l'ajout dans la théière de feuilles de menthe, et parfois d'autres plantes des steppes telles l'armoise herbe blanche. On boit parfois une quatrième décoction, mais proposer un cinquième verre serait

considéré comme impoli car cela reviendrait à signifier à l'hôte qu'il est temps pour lui de décamper.

Les Touaregs ont ce dicton : « Le premier thé est amer comme la vie, le deuxième est fort comme l'amour et le troisième est doux comme la mort. »

Enfin, en Arabie Saoudite où une autre tradition prévaut, héritée des Iraniens, c'est du thé noir qui est consommé, très chaud là aussi, car le but de la consommation du thé dans les zones désertiques reste toujours le même : se désaltérer. Les nomades le savent : seule une boisson brûlante, en provoquant une brusque sudation, est en mesure de faire passer la soif.

LE THÉ À LA MENTHE

Préparé le plus souvent à partir de feuilles de menthe verte de la variété *Mentha spicata*, endémique dans toute l'Afrique du Nord sur lesquelles on verse du thé vert chinois *gunpowder*, le thé à la menthe est très populaire, au-delà même du Maghreb et notamment en France où il est arrivé avec les premiers immigrés maghrébins. Servi le plus souvent en dessert, c'est un élément de la gastronomie berbère, qui, comme le couscous, est en train de conquérir le monde.

Le thé à la turque

C'est un accident de l'histoire qui a transformé la Turquie en « nation du thé ». Et quelle « nation du thé », puisque la Turquie est, de loin, le premier consommateur de thé au monde, avec 7,54 kg par an et par habitant (en 2014) et que le pays

produit environ 1 million de tonnes de thé par an, soit autant que la Chine !

La partition de l'Empire ottoman, entre 1918 et 1922, prive les Turcs de l'accès aux zones de production de café comme l'Éthiopie ou le Yémen où ils s'approvisionnaient traditionnellement. Ils doivent désormais se procurer leur boisson favorite au prix fort. Par ailleurs, l'arrivée de réfugiés turcs en Anatolie venant des pays anciennement sous la dépendance de l'empire, incite le gouvernement de la jeune République de Turquie fondée en 1923 par Mustafa Kemal Atatürk à favoriser de nouvelles activités économiques. C'est ainsi que les réfugiés venus de Géorgie (où existait déjà une industrie du thé, voir chapitre 17) sont encouragés à produire du thé. On leur propose dès lors de se fixer dans la province de Rize sur les rives de la mer Noire, au nord-est de la Turquie, dont le climat se prête bien à la culture des théiers. À partir de 1935, une industrie se met progressivement en place dans la région et la consommation nationale commence à augmenter. La Seconde Guerre mondiale, en empêchant l'importation de thé et en obligeant la Turquie neutre à subsister sur ses propres ressources, permet à cette industrie de se développer considérablement et de s'imposer sur le marché local.

On peut dire qu'à partir de cette période, le thé remplace le café comme boisson nationale et que la Turquie devient une « nation du thé ».

Le *çay* et le *caydanlik*

Le thé turc (*çay*) est un thé noir qui se prépare non sucré. Les Turcs ont mis au point un type de théière, probablement inspiré des cafetières servant à préparer le café turc. Le *caydanlik* (voir cahier photos) est en métal – or ou argent pour les plus luxueux, fer ou aluminium pour les produits de consommation courante – et il se compose de deux parties superposées. La partie basse sert à faire bouillir l'eau, la partie haute, le *demlik*, contient des feuilles

de thé fortement infusées. Un peu de thé fort est d'abord versé dans un verre, puis dilué dans la quantité d'eau désirée. La force du thé varie, de *koyu*, « sombre », à *tavşan kani*, « sang de lapin » – la robe du thé turc virant plutôt sur le rouge sombre – et *açik*, « faible ». Les verres sont en général évasés et sont tenus par le bord pour éviter au buveur de se brûler les doigts.

Dix verres par jour

Vous arrivez dans une échoppe du bazar, le thé est immédiatement servi. Un groupe d'hommes se réunit dans un café, la plupart du temps autour d'un verre de thé. On le sert l'après-midi, accompagné de pâtisseries. Au bureau et dans les usines, la loi prévoit deux « pauses thé » par jour. On offre du thé dans les hammams, des vendeurs de thé ambulants portant de grands *caydanlik* sur l'épaule, proposent du thé dans les rues commerçantes ou touristiques, les gares, les bazars ou les centres commerciaux modernes. Le thé est partout en Turquie. Pas étonnant que les Turcs boivent dix verres par jour au minimum…

Le thé à la crème de Frise orientale

La Frise orientale, *Oostfreesland*, est une région située aujourd'hui en Allemagne, en Basse-Saxe, sur les rives de la mer du Nord, à la frontière de la Hollande qui a occupé la région à plusieurs reprises. Une partie de l'ancienne Frise est devenue ainsi l'une des douze provinces des Pays-Bas et porte le nom frison de Fryslân. Le particularisme de ces régions reste toujours très vivace des deux côtés de la frontière, avec des dialectes encore largement pratiqués, l'*oostfreesk* en Frise orientale, le *fries* dans la partie occidentale. L'influence culturelle des Frisons s'étend également sur la province de Groninge aux Pays-Bas et dans les grandes villes de la côte allemande comme Brême et Hambourg.

Les Frisons adoptent le thé en même temps que les Hollandais, au milieu du XVII^e^ siècle, mais alors que les Bataves vont ensuite se convertir au café, les habitants de cette région plutôt pauvre vont rester fidèles au thé, pour des raisons économiques – les feuilles de thé peuvent être réutilisées plusieurs fois, l'équipement est limité –, mais surtout culturelles, car une forme originale de consommation s'est développée dans la région, le *teetie* ou « moment du thé ».

Le *teetie*

Moment de socialisation, le *teetie* se déroule de préférence en société. On verse le thé sur un fragment de pain de sucre, ou *kluntjee*, placé dans chaque tasse et dont on écoute religieusement les craquements tandis qu'il se dissout sous l'effet de la chaleur. On ajoute ensuite une bonne cuillerée de crème, qu'on laisse se répandre sans la remuer de manière à boire le thé en trois étapes, la première consistant à apprécier la crème, la deuxième le thé et la troisième, le sucre.

Quatre compagnies frisonnes – Bünting, Onno Behrends, Thiele et Uwe Rolf – proposent des blends adaptés au *teetie*. Ces recettes sont gardées secrètes, même si l'on se doute que beaucoup de thé noir fort de l'Assam entre dans ces compositions. La proximité de Hambourg, principal port d'entrée du thé en Europe aujourd'hui, favorise bien sûr la complexité de ces mélanges qui ont considérablement gagné en qualité ces dernières années.

Mais l'autre élément qui favorise le goût du thé dans la Frise orientale, c'est la qualité de l'eau dans cette région de landes où le sol est composé de dépôts de sable, de graviers, de glaises et d'éboulis connus sous le nom de *geest*, ou *geestlands*. Peu favorables à l'agriculture, ces terrains jouent un rôle de filtre naturel qui contribue à adoucir le goût de l'eau.

Tous ces éléments contribuent à faire de la Frise orientale un paradis du thé. Si la Frise orientale était un pays indépendant, ce

serait la nation qui, avec 300 litres de thé par an et par habitant, consomme le plus de thé au monde.

HAMBOURG, LE PORT DU THÉ

Même si l'Allemagne représente 1 % de la consommation de thé dans le monde, le port de Hambourg gère, lui, entre 50 et 60 % du commerce mondial du thé. Il importe des feuilles de thé d'Inde, du Sri Lanka, de Chine, d'Indonésie, d'Iran et du Japon qui sont assemblées ou packagées sur place avant d'être vendues sur les marchés européen et russe mais aussi, pour la moitié, réexportées aux États-Unis.

Les grossistes allemands, tels que les sociétés Alveus, J. Fr. Scheibler ou Hälssen & Lyon, fournissent (et souvent traitent pour leur compte) la plupart des marques de thé. Depuis quelques années, des firmes japonaises, mais aussi chinoises et indiennes, ont ouvert des bureaux à Hambourg pour être plus près de leurs marchés à l'export. Aussi, il y a fort à parier que, quelle que soit votre marque préférée, vous buviez un thé qui est passé par Hambourg.

La France est-elle une nation du thé ?

Un pays où les débits de boisson portent le nom de « café » ne peut pas être tout à fait une nation du thé. Pourtant, la France a connu le thé avant l'Angleterre et la boisson a été très à la mode sous le règne de Louis XIV.

En témoigne cet extrait – un rien désapprobateur – d'une lettre de la marquise de Sévigné à sa correspondante favorite, la comtesse de Grignan, sa fille :

> *J'ai vu la princesse, qui parle de vous, qui comprend ma douleur, qui vous aime, qui m'aime, et qui prend tous les jours douze tasses de thé. Elle le fait infuser comme nous, et remet encore dans la tasse plus de la moitié d'eau bouillante ; elle pensa me faire vomir. Cela, dit-elle, la guérit de tous ses maux. Elle m'assura que M. le Landgrave en prenait quarante tasses tous les matins. "Mais, madame, ce n'est peut-être que trente. - Non, c'est quarante. Il était mourant ; cela le ressuscite à vue d'œil."*

À la mort du Grand Roi, le thé est toujours à égalité avec le café et le chocolat dans le cœur des Français (du moins de ceux assez riches pour pouvoir s'offrir ces produits de luxe) mais, peu à peu, au cours de la Régence et, surtout, pendant le règne de Louis XV, le chocolat et le café se détachent, le premier pour sa réputation d'aphrodisiaque – un argument de poids dans une nation aux mœurs assez légères –, le second comme boisson qui favorise la conversation et la sociabilité, avec notamment le développement de « cafés littéraires », comme le Café Procope, rue Mazarine, aujourd'hui rue de l'Ancienne-Comédie à Paris, ou le Café de la Place devant le Palais-Royal.

Les salons de thé

Le thé redevient sporadiquement à la mode au cours du XIX^e^ siècle, à la faveur des vagues d'anglomanie qui s'emparent des élites, au cours du Second Empire.

Ces épisodes suscitent l'apparition à Paris des premiers salons de thé, une institution typiquement française où l'on propose à un public essentiellement féminin un choix de pâtisseries accompagnées de boissons chaudes non alcoolisées où figurent aussi bien du thé que des tisanes, du chocolat et même du café. Ladurée, rue Royale, est le premier de ces établissements à apparaître en 1862, suivi plus tard par d'autres adresses tout à fait emblématiques, telles que Angelina, ouvert rue de Rivoli, en 1903, Colombin aujourd'hui disparu, à l'angle des rues Cambon et du Mont-Thabor et que Marcel Proust cite dans *Du côté de chez Swann*, ou encore The Tea Caddy en 1928, rue Saint-Julien-le-Pauvre.

En même temps, les palaces parisiens, imitant les grands hôtels londoniens, se mettent à l'heure de l'*afternoon tea* en proposant, à une clientèle là aussi essentiellement féminine, pâtisseries et boissons chaudes au premier rang desquelles figure bien sûr le thé. Le phénomène des salons de thé perdure durant tout le XX^e^ siècle, tout en restant confiné à un public assez connoté socialement – bourgeoisie des 7^e^, 8^e^ et 16^e^ arrondissements de Paris, notables de province, etc.

LE THÉ CHEZ PROUST

Marcel Proust, dans *Du côté de chez Swann*, décrit ainsi le moment où la dégustation d'une petite madeleine provoque chez le narrateur une émotion qui est à la base de tout le travail qu'il effectuera par

la suite sur lui-même pour arracher à l'oubli les pages de sa vie :

[…] *toutes les fleurs de notre jardin et celles du parc de M. Swann, et les nymphéas de la Vivonne, et les bonnes gens du village et leurs petits logis et l'église et tout Combray et ses environs, tout cela qui prend forme et solidité, est sorti, ville et jardins, de ma tasse de thé*.

Le thé joue donc un rôle essentiel dans cette épiphanie, même si Proust était essentiellement un buveur de café dont il consommait des litres pour se tenir éveillé.

Le thé réapparaît çà et là dans *À la recherche du temps perdu*. Odette, la femme dont Swann est éperdument amoureux, considère que prendre le thé est « une opération essentielle ». Devenue Mme Swann, mère de Gilberte dont le narrateur est à son tour amoureux, elle l'invite à venir prendre son thé avec sa fille. M. de Charlus, lui, prend le thé dans l'appartement de sa tante Villeparisis et il invite le narrateur à venir le rejoindre.

À part cette entrée en fanfare au côté de la petite madeleine, le thé joue donc un rôle plutôt discret dans le grand œuvre de Marcel Proust, puisqu'on ne trouve pas plus d'une douzaine d'occurrences du mot dans les 5 000 pages et quelques de l'ouvrage.

C’est d’autant plus étonnant que le nom de Marcel Proust est fréquemment associé au thé. Sans doute parce que son œuvre a la réputation – souvent chez ceux qui la connaissent mal – d’offrir une peinture des milieux bourgeois et aristocratiques, et que le thé, à l’époque de Proust, n’a guère pénétré dans les milieux populaires…

Négociants et marques de thé français

En même temps que se créent les premiers salons de thé, des négociants se spécialisent dans l’importation de thé. C’est ainsi qu’on voit apparaître, au cours du XIX^{e} siècle (et au début du XX^{e}), un certain nombre de comptoirs spécialisés en produits « coloniaux » (et donc en thé) qui vont pendant longtemps se contenter d’alimenter un marché assez restreint.

La relance de l’intérêt pour le thé, à partir des années 1980, amène ces sociétés à se diversifier et à distribuer elles-mêmes leurs produits en créant leurs propres marques. Ce mouvement est initié par Mariage frères en 1984 et il suscite par la suite l’apparition de toute une nouvelle génération de marques de thé en France.

Compagnie coloniale

Compagnie coloniale, fondé en 1848 par la famille Méric, est probablement le plus ancien importateur français de thé même si la firme commence son activité avec la distribution de cacao, avant de s’engouffrer dans la vogue du thé sous le Second Empire. Un magasin situé à une adresse prestigieuse, l’avenue de l’Opéra alors très en vogue, des boîtes à thé rayées noir et or, indiquent d’emblée la volonté de servir une clientèle haut de gamme.

Compagnie coloniale sera pendant longtemps l'un des seuls négociants français en thé à négocier ses produits sous sa propre marque, créant des publicités qui restent dans les mémoires telle celle vantant le « thé de Chine » de la maison, réalisée en 1910 et représentant une Indochinoise assise sur une boîte de thé. Après avoir été rachetée par Thé Éléphant en 1950, la société passe ensuite sous le contrôle de la famille Scala (voir « George Cannon » plus bas).

Mariage Frères

Mariage Frères, fondé en 1854 par les frères Henri et Édouard Mariage, se spécialise également dans les thés et la vanille. Racheté en 1984 par deux hommes d'affaires, Kitti Cha Sangmanee et Richard Bueno, la marque se distingue avec la volonté de créer un « thé à la française » à base de thés aromatisés qui emprunte beaucoup aux codes du luxe et de la haute-couture. Le groupe s'étend également à l'international, en s'implantant notamment au Japon mais aussi en Grande-Bretagne et en Allemagne avec, chaque fois, une approche très haut de gamme de ces marchés où le thé est pourtant bien connu.

Olivier-Langlois

Olivier-Langlois est le regroupement d'un ensemble d'importateurs et de distributeurs de café historiques du Havre et de Bordeaux dont le plus ancien date de 1878. H. Olivier & C^{ie} et Maison Langlois ont, avec d'autres, donnés naissance, en même temps à Olivier-Langlois. En 2001, la société rachète cet importateur-distributeur de café vert et restructure cette vieille maison de commerce en développant ses activités, alors embryonnaires, de thé en vrac à destination des professionnels.

Thé Éléphant

La société fut connue d'abord sous le nom de Maison P. L. Digonnet et C^{ie}, du nom de ses fondateurs à Marseille en 1892, les frères Pétrus et Lazare Digonnet avant de prendre son nom actuel en 1927. Thé Éléphant rachète la Compagnie coloniale en 1950. Intégrée au groupe Unilever en 1977, l'entreprise se spécialise dans les infusions et devient une société coopérative en 2014 à la suite d'un conflit social, provoqué par la volonté du groupe de fermer l'usine de Fralib.

George Cannon

George Cannon, maison de thé créée à Paris en 1898 par un Britannique marié à une Française, se spécialise d'entrée dans les thés haut de gamme. La maison est rachetée en 1969 par Raymond Scala, acheteur et dégustateur pour le groupe Thé Éléphant dont la famille a pris également le contrôle de la Compagnie coloniale. George Cannon s'oriente alors dans l'élaboration de thés parfumés avant de bifurquer dans les années 2000 pour mettre en avant sa sélection de thés bio.

Kusmi Tea

Kusmi Tea naît à Paris en 1917, au moment de la révolution russe, de la volonté de Viatcheslav Kousmichoff, fils de Pavel Michailovitch Kousmichoff, paysan russe enrichi dans le commerce du thé dont la maison fournit la cour des tsars à partir de 1880, notamment le fameux Bouquet de fleurs, premier *earl grey* conçu en Russie. L'entreprise transplantée prospère dans l'entre-deux-guerres et ouvre des bureaux à New York, Berlin, Hambourg ou encore Constantinople, partout en fait où des colonies de Russes blancs se sont établies. Mais les affaires périclitent avec l'intégration dans leurs pays d'adoption des Russes issus de la deuxième et de la troisième génération. Kusmi Tea est finalement racheté en 2003 par Orientis Gourmet des frères Claude et Sylvain Orebi, eux-mêmes issus d'une longue lignée de négociants égyptiens spécialisés dans le commerce du

café et du cacao et qui gèrent déjà Olivier-Langlois et Løv Organic.

Betjeman & Barton

Betjeman & Barton, créé en 1919 par un négociant probablement d'origine hollandaise associé à un Britannique, fournit de longue date l'épicerie du grand magasin londonien Harrods, ce qui lui a permis de devenir le fournisseur officiel du prince Charles de Galles en Grande-Bretagne. Betjeman and Barton est dirigé aujourd'hui par la talentueuse Agnès Defontaine qui a développé une gamme de thés aromatisés à partir de produits naturels comme le safran ou la cannelle et cherche à développer des liens entre la culture du thé et celle de la haute gastronomie. La maison appartient au même groupe que Dammann frères mais a conservé toute son autonomie.

Dammann frères

Dammann frères revendique de remonter à un certain maistre François Damame, bourgeois de Paris, qu'un édit royal autorise en 1692 à faire commerce de café et de thé. La maison de négoce est en réalité de création beaucoup plus récente, puisque c'est en 1925 que Robert et Pierre Dammann, issus eux-mêmes d'une famille de négociants hollandais opérant depuis un siècle à partir de Batavia, ont ouvert leur premier comptoir à Paris. Reprise en 1954 par un grand connaisseur du thé et du négoce, Jean Jumeau-Lafond, la marque est l'une des premières à proposer en France un thé parfumé, Goût russe Douchka, aromatisé à l'huile essentielle d'orange. La société a été rachetée en 2007 par l'Italien Illycaffè.

Et tous les autres…

À ces sociétés qui revendiquent une continuité avec une tradition plus ou moins fantasmée du « thé à la française » sont venus s'ajouter de nouveaux opérateurs, apparus à partir des

années 1980 et qui surfent sur le renouveau d'un marché en expansion et promeuvent des valeurs du thé plus « terroir ».

Palais des Thés

Le Palais des Thés est une société spécialisée dans l'importation directe et la commercialisation de produits autour du thé. Elle dispose d'un certain nombre de magasins, principalement en France, dont plusieurs à Paris. C'est en 1986 qu'est fondée la maison par François-Xavier Delmas et une cinquantaine d'amateurs de thés. La première boutique ouvre à Paris dans le 6e arrondissement en 1989. François-Xavier Delmas endosse volontiers les habits du globe-trotteur et de *tea taster*, comme il aime à se définir sur son blog *Chercheur de thé* (www.chercheurdethe.com) où il met en scène ses voyages et ses découvertes.

Jardins de Gaïa

Les Jardins de Gaïa est le pionnier du thé bio en France, avec une gamme de 500 thés et tisanes bios, dont la majeure partie en commerce équitable et certains en biodynamie. Arlette Rohmer, éducatrice dans un foyer d'enfants en Alsace, crée la société en 1994 et cherche très vite à s'approvisionner sur place, d'abord en Inde, puis en Chine et au Japon, auprès de petits producteurs. Son offre est remarquable, avec notamment, côté « thé d'origine » chinois, des thés issus de théiers sauvages du Yunnan ou encore des récoltes provenant directement des provinces les plus reculées (www.jardinsdegaia.com).

Le marché du thé en France

La consommation de thé en France a triplé entre 1995 et 2015. Les Français sont à la 30e place mondiale de la consommation de thé, avec 230 g de thé par habitant et par an contre 2,3 kg au Royaume-Uni, ce qui en fait encore de très modestes

consommateurs. Et les leaders du secteur sont encore les grandes marques vendues en supermarché, tel Lipton qui représente plus de la moitié des volumes d'achats en France et 34 % de part de marché en valeur. Twinings et sa marque La Tisanière sont également bien placés.

Par opposition à ces géants, les maisons spécialisées dans le thé, toutes marques confondues, représentent environ 20 % des ventes en France, mais elles affichent une croissance de 10 % par an. Leurs importations de thé passent principalement par l'Allemagne.

Sur ce marché extrêmement compétitif, compte tenu de sa fragmentation, la différentiation passe essentiellement par le marketing. Sur une boîte de 250 g de thé de luxe « à la française », la matière première représente seulement 5 % du coût total de la boîte, sachant que la publicité pèse pour 20 % et que la distribution en boutiques et sur les rayons des grands magasins monte à 50 % du total.

Si la France n'est toujours pas une « nation du thé », elle se passionne tout de même pour ce produit qu'elle commence à apprivoiser. La voie du « thé à la française » a été une première approche, très liée aux codes du luxe, notamment ceux de la parfumerie. Avec l'arrivée d'une nouvelle génération d'amateurs de thé, plus soucieux d'authenticité, les valeurs de terroir et de commerce équitable sont mises en avant. D'autant que l'ouverture de la Chine, le goût pour la culture japonaise et, plus généralement, l'intérêt pour l'Orient développent en France la connaissance du contexte dans lequel le thé est devenu une boisson de civilisation. La France n'est toujours pas une nation du thé, mais elle est en train de le devenir.

Comment se prononce le mot « thé » dans le monde ?

Si le thé provient d'une seule origine, la Chine, pourquoi le mot « thé » se prononce-t-il de manière différente suivant les pays ? Éléments d'explication.

L'étymologie des mots utilisés dans le monde pour le thé les fait tous remonter au chinois. Mais, en chinois, le mot « thé » ne se prononce pas de la même façon suivant les régions. En effet, les langues chinoises sont au moins au nombre de sept (certains linguistes distinguent même neuf langues dans ce groupe), improprement qualifiées de « dialectes », alors qu'il s'agit de véritables langues parlées chacune par plusieurs centaines de millions de personnes. Sans tenir compte du fait que ces langues, du moins leur phonologie, a considérablement variée au fil des 4 000 ans d'histoire de la Chine.

Or, dans la plupart des langues en usage dans le monde, le mot « thé » dérive des façons de prononcer ce mot dans au moins trois langues chinoises différentes :

- D'une part, il y a la façon de prononcer le mot « thé » en cantonais, à savoir : « chàh ».
- Ensuite, celle qui dérive de la façon de prononcer le mot « thé » dans la langue parlée au sud de la province du Fujian, à savoir : « te ».
- Ensuite, celle qui provient de la façon dont le mot est prononcé en Chine du Nord, en langue dite « langue des officiels », soit le mandarin pour nous, à savoir : « chá », qui a dérivé en « chaï ».

En fonction des circuits commerciaux empruntés par le négoce du thé, on trouve donc trois façons de prononcer le mot « thé » dans chaque langue : « te », « cha » ou « chaï ».

Le mot a commencé à migrer vers la Corée, le Japon et le Vietnam avec une variante de la prononciation « chàh » qui était

utilisée à Xi'an, la capitale de la dynastie des Tang, et dans celle des Tang du Sud, Nankin. À noter cependant que, dans ces trois langues, les locuteurs connaissent également une forme de prononciation du mot « thé » sous la forme « te » ou plus exactement « da », qui étaient la façon de prononcer le mot à cette époque, à la cour des Tang. Les Portugais qui commerçaient le thé depuis le port de Canton ont également adopté cette prononciation.

En revanche, pour le reste de l'Europe occidentale, le thé ayant été introduit par la Compagnie des Indes orientales hollandaise qui s'en procurait depuis le port de Xiamen dans le Fujian, c'est la variante « te » que l'on retrouve, et notamment en allemand, anglais, danois, espagnol, finlandais, français, hongrois, latin, néerlandais, norvégien, suédois et tchèque.

La troisième manière de prononcer le mot « thé » provient du mandarin « chá », déformé en langue persane pour devenir « chây ». La diffusion du thé par la route de la soie a donc donné en arabe, en ourdou, en russe, en turc, etc. des prononciations du mot « thé » sous la forme « chaï » ou « tchaï ». Une prononciation qui est aujourd'hui reprise en anglais avec la mode du *masala chaï*.

Comme quoi, même au niveau phonétique, le monde du thé est bien plus compliqué qu'il n'en a l'air.

EN RÉSUMÉ

Les peuples nomades du Sahara, les Turcs, mais aussi les Frisons au nord de l'Allemagne peuvent se revendiquer comme étant des peuples du thé.

La France reste encore un pays où domine la culture du café. Mais elle a fait depuis vingt ans des percées dans le domaine du marketing du thé qui a imposé, à l'international, une certaine image du « thé à la française ».

Quoi qu'il en soit, le thé est tellement *mondial* que son nom se prononce à peu près de la même manière dans tous les pays où il est bu.

Qui, dans le futur, pourra encore échapper à l'empire du thé ?

PARTIE 5
LA PARTIE DES DIX

DARLING, LES ONDULATIONS DANS MA TASSE DE THÉ NE PRÉSAGENT RIEN DE BON QUANT À LA SÉCURITÉ DE CE PARC...
DANGER 10 000 VOLTS
?
BROM!
BRITANIC PARK
29
M.

DANS CETTE PARTIE...

Découvrez dix films où le thé joue un rôle de protagoniste important, dix chansons qui en célèbrent les saveurs, le goût, et surtout les occasions d'en boire et, enfin, les recettes de dix

chefs et pâtissiers renommés où le thé joue un rôle central, apprenez à leur exemple à marier vos grands crus de thés favoris aux plats que vous préparez.

Chapitre 19
Dix films où le thé joue un rôle

Dans un grand nombre de scènes de films, les personnages prennent le thé. Mais ce nombre se réduit si l'on considère les œuvres cinématographiques où le thé joue un rôle, même mineur, dans la progression de l'intrigue, l'évolution de la psychologie des protagonistes de l'action, ou même décide de leur sort.

Nous avons sélectionné dix films, connus et moins connus, principalement anglais et américains, mais aussi japonais et chinois, où le thé joue ce rôle.

Alice au pays des Merveilles (*Alice in Wonderland*)

Que ce soit la version en dessin animée de 1951 des Studios Disney ou celle de 2010 de Tim Burton, *Alice aux pays des Merveilles* fait une place importante au thé d'autant que c'est un élément clé du roman. L'adaptation de Walt Disney suit à peu près le récit de Lewis Carroll, celle de Tim Burton imagine une Alice adolescente qui revient au pays des Merveilles. Mais dans les deux films les éléments essentiels du folklore carrollien sont présents, dont bien sûr la scène de la *mad tea party* ou « partie de thé folle » au cours de laquelle le Chapelier fou, le Lièvre de mars et le Loir (qui dort dans une théière) se livrent à des considérations loufoques.

Brief Encounter (*Brève rencontre*)

Des nombreux films anglais où le thé joue un rôle plus ou moins important, ce chef-d'œuvre de David Lean avec Celia Johnson et Trevor Howard qui marque en 1945, après la guerre, « le retour du cinéma britannique » est celui qui a ma préférence. Moins pour l'importance toute relative du thé dans l'histoire – celle d'un couple adultère dont la première rencontre a lieu dans une gare – que pour l'endroit où se déroulent les scènes les plus importantes du film, le *tea-shop* ou buffet de la gare à l'ambiance si typiquement *british* et où l'héroïne boit un thé que l'on devine à peine adouci par le lait qui l'accompagne.

Le Goût du riz au thé vert

De Yasujirō Ozu, un film de 1952 où ce grand réalisateur japonais dépeint au ras du tatami, à son habitude, les difficultés à s'entendre d'un couple aux origines sociales diverses, jusqu'à la scène de réconciliation finale qui se déroule autour d'un réconfortant plat d'*ochazuke*, du riz arrosé de thé vert.

Lu Cha ou *Green tea* (*Thé vert*)

Un film chinois réalisé en 2003 par le jeune réalisateur Zhang Yuan et jamais sorti en France. Histoire d'une étudiante cherchant à se caser et allant de *blind date* en *blind date* sans jamais trouver le grand amour. La consultation des feuilles de thé après leur infusion permet à l'une de ses amies de deviner si la prochaine rencontre sera enfin la bonne…

Rikyū

De Hiroshi Teshigahara (dont l'œuvre la plus connue en Occident est *La Femme des sables)*, un film de 1989 tiré du roman de Yasushi Inoue, *Le Maître de thé*. Il raconte l'histoire d'un moine qui s'interroge sur les raisons qui ont poussé le principal seigneur du Japon, Hideyoshi Toyotomi, à forcer son maître de thé, le légendaire Sen no Rikyū (voir chapitre 10) à se suicider. Un film lent, austère, mais qui retranscrit bien les enjeux philosophiques du *chanoyu*, la cérémonie du thé.

Tea and Sympathy (*Thé et Sympathie*)

Une comédie de 1956 de Vincente Minnelli où un jeune homme harcelé par ses condisciples pour sa supposée homosexualité ne trouve de répit qu'auprès de la femme du professeur de gymnastique qui le console autour d'une tasse de thé, jusqu'au moment où ce qui devait arriver arrive, une liaison torride se développant entre les deux. Le titre du film est passé en proverbe en anglais (voir chapitre 10), mais le film doit surtout son succès à la présence de deux acteurs homonymes Deborah et John Kerr, ce qui, même s'ils n'avaient aucun lien dans la « vraie » vie, ouvrait la porte à toutes les suppositions.

Tea for Two

Connue en France sous le titre de *No No Nanette*, une comédie musicale américaine de 1950 où brille l'actrice Doris Day, la *all american girl* blonde aux yeux bleus à qui son rôle dans *Confidences sur l'oreiller* vaudra plus tard, dans les années 1960, un oscar bien mérité. *Tea for Two* (comme le show britannique *No, No Nanette* dont le film est tiré – voir chapitre 20) n'a guère de rapport avec le monde du thé, sauf que les producteurs ont nommé ainsi leur film pour pouvoir bénéficier du succès international de cette chanson. Dans le film, comme dans la pièce

originale, il s'agit de l'histoire d'une jeune fille qui, durant vingt-quatre heures, ne doit jamais dire « oui » sous peine de ne pas hériter de la fortune de son oncle. Mission quasi impossible mais qu'elle remplira avec succès grâce à l'amour et le thé qu'elle partage avec celui qui l'aime…

The Bitter Tea of General Yen

Mot à mot « le thé amer du général Yen », titré *La Grande Muraille* pour l'exploitation française. Un film de 1933 signé Frank Capra où une missionnaire venue à Shanghai en proie à la guerre civile pour sauver des orphelins est enlevée par un seigneur de la guerre auquel elle finit par céder. Mais le général connaît bientôt la défaite, et plutôt que de tomber aux mains de ses ennemis, il préfère se suicider avec du thé empoisonné en dépit des exhortations de sa maîtresse. Le film a surtout marqué en raison de sa franche description d'amours « interraciales » entre l'héroïne jouée par Barbara Stanwyck et son amant chinois, interprété tout de même par un acteur américain !

The Teahouse of the August Moon (La Petite Maison de thé)

Une autre comédie de 1956, année décidément riche en allusions cinématographiques au thé : un capitaine américain est envoyé dans le village d'Okinawa pour convertir les Japonais aux bienfaits de la culture occidentale. Mais sous l'influence d'un traducteur japonais curieusement interprété par Marlon Brando, il cède aux instances des villageois qui, au lieu de plus de démocratie, réclament la construction d'une… maison de thé.

Un thé avec Mussolini

Du réalisateur italien Franco Zeffirelli avec un casting d'enfer de grandes actrices britanniques (de Judi Dench à Maggie Smith en passant par Lily Tomlin), un film sorti en 2000 et centré sur un groupe d'Anglaises expatriées à Florence dans les années 1930 et qui se retrouvent tous les après-midi pour prendre le thé. Surnommées les *scorpionnes* en raison de leur goût pour les potins, elles se heurtent bientôt à la montée de la xénophobie et cherchent la protection de Mussolini qui accepte de se laisser photographier en train de partager une tasse de thé avec l'une d'entre elles. En dépit du talisman que représente ce document, les *scorpionnes* vont plonger dans les vicissitudes d'une Seconde Guerre mondiale qui ne les épargnera pas.

Chapitre 20

Dix chansons qui célèbrent le thé

On buvait (et on boit toujours) souvent le thé en prêtant une oreille distraite aux flonflons d'un orphéon municipal ou aux trilles d'un quatuor en train d'interpréter un concerto, mais le thé en lui-même n'inspire guère les auteurs-compositeurs. Moins que la cigarette et que le café. Pourtant, principalement dans la chanson populaire anglaise et américaine, on trouve de nombreuses œuvres chantées où le thé fait parfois une apparition, et même parfois qui lui sont entièrement consacrées. C'est vrai aussi en japonais et même en français. Notre choix est subjectif et, comme il est limité à dix chansons, forcément limité. Mais le lecteur trouvera peut-être ici de quoi rassasier sa soif… de connaissances.

« Everything Stops for Tea »

« Tout s'arrête pour le thé » est une chanson qui figure dans la comédie musicale britannique de 1935 *Come out Of The Pantry* (« Sortir du cellier ») jamais montrée en France, où le personnage, un membre de la *gentry* se retrouvant seul et désargenté à New York à la suite d'un krach boursier, explique que, dans son pays, les ouvriers à l'usine, les avocats au milieu d'une plaidoirie, les équipes de foot en plein match, « quand sonne quatre heures, tout s'arrête pour le thé ».

« Good Morning, Good Morning »

Comme beaucoup de chansons des Beatles, celle-ci est pleine de références à des habitudes culturelles que seuls les Anglais peuvent comprendre. Il en va ainsi à la fin du morceau quand John Lennon affirme qu'il est cinq heures et donc « temps pour le thé et temps pour *meet the wife* ». Les spécialistes en beatlemania se sont répandus en exégèses pour comprendre ce qu'il pouvait bien vouloir dire par rencontrer sa femme et boire du thé, et les interprétations les plus vulgaires ont été données. L'explication est beaucoup plus simple. John Lennon, en natif de l'Angleterre industrieuse du Nord, été éduqué dans la tradition ouvrière du thé du soir, le *high tea* des classes populaires, justement à l'heure où, à la télévision, passait en fond sonore sur la BBC la comédie très populaire « Meet the Wife ».

« Lemon Iro to Milk Tea »

« Couleur citron et thé au lait » est une chanson plutôt joyeuse du groupe féminin nippon de J-pop Morning Musume où une jeune fille qu'on devine écervelée et serial-shoppeuse frénétique célèbre le plaisir simple de mettre un peu de lait dans une tasse de thé « au milieu de l'Asie ».

« Le thé tango »

Une chanson de 1913 interprétée par le comique Fragson qui régna sur le Paris de la Belle Époque à l'égal d'un Félix Mayol. Dans cette bluette, Fragson se moque des « thés-tango », ces salles de bal où, sous prétexte de prendre un thé, des dames d'un certain âge pouvaient rencontrer des jeunes gens avenants et (un peu) dans le besoin. Le refrain à lui seul résume le ton de cette charge :

« Chanson-thé, booking-thé, tango-thé, C'est la coutume à la mode, L'hiver comme l'été, Pour permettre aux gens de s'ploter, Tout en prenant une tass' de thé »… Curieusement, l'année même où Fragson crée cette chanson, il meurt assassiné par son père en proie à une crise de délire. La vengeance d'un buveur de thé ?

« Pennyroyal Tea »

Mot à mot « thé royal d'un sou » du groupe grunge Nirvana que Kurt Cobain interprétait sur scène avec sa femme Courtney est en fait une célébration assez morbide d'une tisane à la menthe dont les effets « distillent la vie » ; en clair, ont des capacités abortives.

« Suzanne »

La mélancolique et poétique ballade de Leonard Cohen qui a bercé toute la génération des sixties a été écrite en hommage à une jeune femme, Suzanne Verdal, qui vivait avec son enfant dans une baraque sur la rive du fleuve Saint-Laurent, à Montréal. C'est ainsi que Leonard Cohen se trouva entraîné « au bord de la rivière » comme il le chante dans sa ballade et se vit nourrir de « thé et d'oranges qui viennent directement de Chine », en réalité un thé aux écorces d'orange de la marque Bigelow Tea Company, un blend alors très populaire en Amérique du Nord. Pas étonnant que, après avoir bu ce nectar, le poète veuille « partir à l'aveugle » avec son amante au « corps parfait ». C'est le thé de l'amour qui provoque ainsi toutes ces merveilleuses émotions.

« Tea and Theater »

« Thé et théâtre » des Who est une chanson où l'interprète demande à la femme dont il s'est séparé : « Prendras-tu un peu de thé avec moi après le théâtre ? » Il s'agit d'un des premiers singles du groupe paru sur iTunes en 2006, un des hits du *Who*

Tour 2006-2007 qui marque le retour des Who (reconfigurés) à la scène.

« Tea for Two »

Une chanson tirée de la comédie musicale britannique de 1925 *No, No, Nanette* (voir chapitre 19) qui s'est imposée comme une sorte d'hymne au thé et à l'amour, les deux protagonistes imaginant dans les vapeurs de leur tasse le merveilleux avenir qui se dessine devant eux. Cette romance sentimentale au refrain facile à retenir, « un thé pour deux et deux pour un thé », est devenue un standard de la chanson internationale interprété aussi bien par Tino Rossi (en français) que par Doris Day, Ella Fitzgerald, Sarah Vaughan, ou plus récemment Lisa Ekdahl. Le compositeur soviétique Dmitri Chostakovitch a même composé un arrangement pour orchestre de cette chanson. « Tea for Two » fait également une apparition mémorable dans une scène du film *La Grande Vadrouille* où Louis de Funès retrouve un pilote anglais en sifflotant l'air de la célèbre ballade dans un sauna plein de vapeur et de soldats allemands.

« Tea in Sahara »

« Un thé au Sahara » est une chanson du chanteur anglais Sting (du groupe Police) qui plus que le film de Bernardo Bertolucci où le thé joue un rôle quasi insignifiant, mérite de figurer dans cette liste à cause de son refrain obsédant qui donne envie à tous les auditeurs de boire le thé dans le désert avec l'interprète. Le refrain « Je veux prendre du thé au Sahara avec toi » est inspiré par le roman homonyme (en français, en anglais le titre est *The Sheltering* Sky, « Le ciel protecteur ») de Paul Bowles. Au premier chapitre, le narrateur raconte l'histoire de trois sœurs qui invitent un prince à partager un thé dans le désert et l'attendent en

vain jusqu'à la mort. C'est ce récit qui a inspiré sa chanson à Sting, qui la considère comme l'une de ses meilleures réalisations.

« Thé à la menthe »

Ce type de thé a inspiré plusieurs chanteurs ou musiciens. C'est le titre d'un groupe de hip-hop français, La Caution, qui figure sur la bande-son du film *Ocean's Twelve* de Steven Soderbergh, et dont les paroles content le destin de plusieurs générations d'immigrés algériens en France à qui le thé à la menthe sert de marqueur identitaire. C'est aussi celui d'une chanson plus acidulée de la chanteuse niçoise Naïma Bendaoud rendue soudain populaire en 2014 grâce à YouTube. Enfin, le thé à la menthe figure également sous forme d'un jeu de mots dans le titre d'une chanson d'Yves Montand, « Le Thé à l'amante », une chanson où par ailleurs il n'est jamais plus question de thé !

Chapitre 21

Dix recettes qui marient le thé à la gourmandise contemporaine

La gastronomie contemporaine utilise de plus en plus souvent le thé, et pas seulement dans la pâtisserie. Que cela soit dû à l'influence asiatique, à une meilleure connaissance de ses variétés, le thé est reconnu désormais comme une alternative au vin dans l'accompagnement des repas. C'est aussi un élément aromatique qui peut entrer facilement dans la composition de recettes. En un mot, dans le domaine de la gourmandise, le thé impose également sa puissance universelle.

Nous avons demandé à dix grands chefs de relever le défi, soit en faisant du thé un ingrédient d'une de leurs recettes, soit en créant l'accord parfait entre un de leurs plats et un thé particulier, soit encore les deux.

À votre tour d'essayer de réaliser ces recettes et de chercher à marier le thé à vos goûts en matière de cuisine…

Ravioles snackées de langoustines, bisque au thé Darjeeling Ambootia au safran

Pour 4 personnes (10 ravioles par personne)

Étape 1 : bisque de langoustine

1 kg de carcasses de langoustines

1/4 de bulbe de fenouil

1 échalote

2 tomates

1 cuil. à café de concentré de tomate

ail, thym et grains de poivre

5 cl de vin blanc

1 cl de cognac

1,5 l de fond blanc

15 g de beurre

4 cl d'huile

Darjeeling Ambootia blanc au safran

Concassez les carcasses, écrasez les têtes de langoustines. Émincez le fenouil et l'échalote, coupez les tomates en dés. Dans une cocotte, faites revenir les carcasses de langoustines dans l'huile, ajoutez le beurre, caramélisez les sucs, ajoutez le fenouil, l'échalote, de l'ail, du thym et du poivre, puis faites suer pendant 3 minutes. Intégrez les tomates puis le concentré, laissez cuire 4 minutes, déglacez au cognac, flambez, versez le vin blanc et mouillez au fond blanc à hauteur. Laissez cuire 30 minutes à bon frémissement, passez au chinois étamine, réservez. Faites encore réduire une moitié de cette bisque (pour la farce des ravioles) jusqu'à consistance sirupeuse. Portez l'autre moitié à 80 ºC, puis mettez le thé à infuser 2 minutes (dans un filtre à thé) sur la base de 7 g de thé au litre de sauce. Cette deuxième moitié servira de homardine (voir étape 4).

Étape 2 : langoustines

1,5 kg de langoustines taille 20/30

10 g de roquette

1/4 de botte de cerfeuil

1/3 de botte de ciboulette

50 g de bisque de langoustine *(réalisée à l'étape 1)*

1 cuil. à café d'huile d'olive

quelques gouttes de jus de citron non traité

piment d'Espelette, sel fin

Décortiquez les langoustines en prenant soin de bien retirer le boyau digestif central. Conservez les têtes pour la sauce. Effeuillez le cerfeuil, lavez l'ensemble des herbes et séchez-les parfaitement. Ciselez finement le tout. Coupez les langoustines en deux dans le sens de la longueur, puis, dans un cul-de-poule, versez la bisque de langoustine préalablement réduite, l'huile d'olive, le jus de citron et les herbes hachées, rectifiez l'assaisonnement avec du sel fin et du piment d'Espelette. Conservez quelques langoustines entières décortiquées pour la finition.

Étape 3 : pâte à ravioles

350 g de farine

35 g de beurre

10 g de sel fin

Dans un cul-de-poule, mélangez la farine et le sel fin, ajoutez 20 cl d'eau chaude et le beurre fondu. Travaillez bien cette

pâte, puis laissez-la reposer. Ensuite, étalez à 1,5 mm d'épaisseur, taillez, à l'aide d'un emporte-pièce, des cercles de pâte de 5-6 cm de diamètre. Déposez un peu de farce au centre de chaque cercle, puis repliez en demi-lune, fermez et façonnez de petites pliures sur la partie de la raviole qui forme un demi-cercle. Réservez au froid.

Étape 4 : émulsion

25 cl de fond blanc

110 g de crème épaisse

homardine ou sauce à la bisque de homard ou langoustine *(réalisée à l'étape 1)*

1/2 cuil. à café de lécithine de soja

Dans une casserole, mettez le fond blanc, la crème épaisse et la lécithine de soja à bouillir, puis, hors du feu, ajoutez la homardine petit à petit pour que l'émulsion ait le goût de la sauce. Rectifiez l'assaisonnement, puis donnez un coup de mixeur plongeant pour homogénéiser l'ensemble et vérifier la bonne tenue de l'émulsion.

Étape 5 : finition

Dans une poêle, faites rôtir les ravioles de chaque côté, puis finissez la cuisson au four. Poêlez les queues de langoustines. Montez la bisque au thé avec une pointe de beurre. Dressez les ravioles au centre de l'assiette. Ajoutez quelques pousses de chiso rouge et vert et de l'oseille sauvage.

LE 39 V, FRÉDÉRIC VARDON

Le 39 V (prononcez 39-5, comme l'adresse de ce restaurant avenue George-V) est un restaurant d'altitude pas seulement en raison de sa situation, au 6e étage d'un immeuble haussmannien, mais parce que Frédéric Vardon est un créateur de plats raffinés et aériens qui séduisent le palais des dames sans paraître fades aux messieurs. Ce chef, sorti du moule Alain Ducasse, est devenu, à l'instar de son mentor, une star internationale qu'on retrouve aussi bien à Paris qu'à Courchevel, en France et en Asie. D'où également son goût pour le thé qui se confirme dans une série de recettes qu'il a mises au point pour la maison Betjeman and Barton.

Betjeman and Barton se spécialise dans la création de thés parfumés avec des produits (vraiment) naturels, comme ce thé blanc issu du jardin d'Ambootia de Darjeeling, une exploitation en biodynamie. Mélangé à du safran à raison de 10 g. L'accord de ce thé d'exception avec ce plat raffiné prouve que, dans un repas gastronomique, le thé peut parfaitement se substituer au vin.

39 V. 39 avenue George-V, 75008 Paris. Tél. : 01 56 62 39 05.
Réservations : http://www.le39v.com/fr/reservation

Betjeman and Barton :

http://www.betjemanandbarton.com/

Magret de canard caramélisé, ravioles de chèvre pochées au

thé blanc fumé

Pour 2 personnes

1 magret de canard

2 petits chèvres (nature de chez Laure Fourgeaud)

thé blanc fumé huo jian

poivre

huile d'olive

Pour la pâte à ravioles :

350 g de farine

35 g de beurre

10 g de sel fin

Réalisez une pâte à ravioles ou achetez-la toute prête chez un bon traiteur italien. Fouettez dans un saladier le fromage de chèvre avec du poivre et de l'huile d'olive. Mettez l'appareil dans une poche. Étalez la pâte à ravioles à 3 mm. Disposez un peu de fromage tous les 5 cm, puis disposez dessus une autre base de pâte et chassez l'air. Réalisez les ravioles à l'aide d'un emporte-pièce, puis réservez.

Faites cuire le magret à la poêle en le saisissant côté graisse. Sortez-le de la poêle, recouvrez le côté graisse de miel et enfournez-le 4 minutes à 200 °C (th. 7), côté graisse vers le haut, pour le faire caraméliser. Laissez reposer 4 minutes.

Réalisez une infusion de thé blanc fumé huo jian : faites chauffer de l'eau de source à 70 °C et laissez infuser pendant 3 minutes. Pochez les ravioles dans le thé pendant 1 minute.

Tranchez le magret en deux. Disposez-le sur les assiettes avec les ravioles de chèvre. Servez avec du thé blanc fumé.

L’ASSIETTE, DAVID RATHGEBER

David Rathgeber a été formé à la dure école d’Alain Ducasse et il en a gravi tous les échelons. Puis il a repris à son compte cette adresse canaille du 14e arrondissement de Paris dont il a fait la table la plus bistrotière de la capitale. Ce spécialiste du lièvre à la royale et de la tête de veau, sauce tortue, est en même temps un fin connaisseur du thé, et sa table abrite l’une des écoles de dégustation les plus huppées de la rive gauche. En association avec Nadja L. Leury de 88 Thés, il fait ainsi découvrir aux amateurs les thés les plus rares et les plus raffinés, comme ce thé huo jian, savant mélange de thé blanc bai mu dan et de thé fumé lapsang souchon. Qu’on ne trouve que chez eux et qui confirme la touche incontestablement asiatique de cette recette de magret.

L’Assiette. 81, rue du Château,

75014 Paris. Tél. : 01 43 22 64 86.

lafourchette.com

Les 88 Thés :

www.les88thes.pswebshop.com

Mapo tofu

Pour 2 personnes

300 g de tofu super

10 g de pâte aux fèves et aux piments de Pixian

80 g de bœuf (rond de gîte) haché

20 g de blanc de poireau

10 g d’ail haché

5 g de gingembre haché

5 g de graines de soja fermentées

5 g de piment rouge en poudre

1 cuil. à café de sauce soja

3 g de sel

2 g de poivre du Sichuan en poudre

1 g de poivre blanc moulu

5 cl d’huile de colza

10 g de fécule de maïs

5 g de ciboulette

Coupez le blanc de poireau et les brins de ciboulette en tronçons de 0,5 cm. Découpez le tofu en cubes de 2 cm. Dans une poêle sur feu vif, portez la moitié de l’huile de colza à 150 °C, versez le bœuf haché et faites sauter jusqu’à ce qu’il soit parfumé et croustillant. Remplissez un bol avec le bœuf haché cuit.

Ajoutez de l’huile de colza, la porter à 150 °C et faites-y revenir la pâte aux fèves et aux piments de Pixian jusqu’à dégager des arômes, puis versez le gingembre et l’ail hachés. Faites sauter pour bien mélanger, versez 15 cl d’eau chaude et portez à ébullition.

Jetez les tofus et le bœuf haché dans la sauce, ajoutez la sauce soja, les tronçons de poireau, les graines de soja fermentées, le piment rouge en poudre, le sel et le poivre blanc moulu, mélangez bien le tout.

Diluez la fécule de maïs dans 4 cl d'eau froide, puis versez dans la poêle, faites cuire à feu doux, laissez réduire pour épaissir la sauce.

Servez en saupoudrant de poivre du Sichuan et de ciboulette.

Les astuces du chef

Blanchissez les cubes de tofu à l'eau bouillante salée pour enlever le goût sodique du tofu.

Faites sauter la pâte aux fèves et aux piments de Pixian jusqu'à ce qu'ils atteignent une couleur rouge brillante.

Remplacez l'eau chaude par du fond blanc de poulet.

Accordez ce plat avec du thé pu-erh.

LES SAVEURS DU SICHUAN, MICHEL PAN

La cuisine du Sichuan, une province du Sud-Ouest de la Chine, est connue pour ses saveurs épicées dont témoigne notamment le fameux poivre qui se marie pourtant aussi bien avec des plats sucrés que salés. Les Saveurs du Sichuan, bib gourmand au *Guide Michelin*, est le premier restaurant authentiquement sichuanais de Paris, une cuisine déjà très en vogue à Londres et à New York. La réputation de cette cuisine ne doit pas induire en erreur : c'est la finesse des saveurs et la recherche de combinaisons raffinées ne masquant pas le goût des produits qui est à la base de la gastronomie du Sichuan. Michel Pan, le chef de cette jolie maison décorée dans un style colonial, maîtrise totalement cette tradition, comme l'atteste

cette recette de mapo tofu, ou tofu puant, dont les Chinois raffolent autant que les Français du camembert !

Le thé pu-erh menghai shu 2013 du Palais des thés offre, avec ses notes boisées et épicées, un accord parfait avec ce plat relevé dont il apaisera les pointes les plus brûlantes.

Les Saveurs du Sichuan. 4, rue Friant,

75014 Paris. Tél. : 01 71 60 10 78.

Réservations : https://www.facebook.com/lessaveursdusichuan14/

Le Palais des thés :

http://www.palaisdesthes.com/fr/

Filet de saint-pierre meunière, jus de coquillages au thé *earl grey*, pointes d'asperges

Pour 4 personnes

4 portions de saint-pierre de 140 g

500 g de coques

1 brin de thym

1 feuille de laurier

1 échalote

5 cl de vin blanc

50 cl de crème liquide

4 g de thé *earl grey*

30 asperges vertes

70 g de beurre

3 cuil. à soupe d’huile d’olive

le jus d’1 citron

sel, poivre du moulin, fleur de sel

Lavez bien les coques. Épluchez l’échalote et émincez-la.

Dans une casserole, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d’huile d’olive, faites suer sans coloration l’échalote, ajoutez les coques, le thym, laurier, le vin blanc, un bon tour de poivre du moulin et le thé *earl grey*. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire à feu doux 15 minutes. Passez le jus au chinois fin. Dans une casserole, faites réduire le jus de coques avec la crème, la sauce doit napper la cuillère.

Coupez les pointes des asperges à 6-7 cm et mettez-les à cuire à l’eau salée. Rafraîchissez, égouttez et réservez-les sur du papier absorbant.

Faites cuire les queues des asperges à l’eau salée pour en faire une purée. Desséchez la purée, puis montez-la avec 20 g de beurre, rectifiez l’assaisonnement et réservez au chaud.

Préparez un beurre meunière en faisant revenir le beurre jusqu’à ce qu’il devienne légèrement noisette. Ajoutez le jus de citron.

Faites cuire les filets de saint-pierre dans ce beurre meunière. Réchauffez les pointes d’asperges.

Sur les assiettes, déposez les pointes d’asperges en fagot, parsemez de quelques cristaux de fleur de sel et de quelques gouttes d’huile d’olive, puis dressez la purée en quenelle. À l’aide d’un cercle en inox de 8 cm, formez un rond de sauce, ôtez le cercle, posez le poisson dessus.

LE GRAND VEFOUR, GUY MARTIN

Le Grand Vefour est sans doute le plus beau restaurant de Paris avec son décor « Pompéi » datant des années 1840. C'est également l'un des premiers « grands restaurants » de la capitale, renommé depuis le XIX^{e} siècle comme l'une des meilleures tables de Paris. Guy Martin, chef et propriétaire de cette maison historique, a gardé les recettes qui ont enchanté des générations de gourmands mais, en grand cuisinier, il a renouvelé cette tradition et l'a rendue actuelle. Sa carte se partage ainsi entre des plats qu'on peut dire « intemporels » et qui étaient déjà servis il y a 50 ans et des créations de Guy Martin qui deviennent des classiques à leur tour, comme cette recette où le thé *earl grey* apporte une touche plus qu'originale.

Le chef Guy Martin recommande pour cette recette le Finest *earl grey* bio des Jardins de Gaïa à l'huile essentielle de bergamote.

Le Grand Vefour. 17, rue de Beaujolais,

75001 Paris. Tél. : 01 42 96 56 27.

http://www.grand-vefour.com/reservation.html

Les Jardins de Gaïa :

http://www.jardinsdegaia.com/

Thon rouge croustillant poivre et sel, condiment de sésame et coriandre fraîche au miel d’acacia, lapsang souchon impérial

Pour 8 personnes

2,8 kg de thon en filet pris dans le cœur

60 g de zestes de citron jaune hachés

1 paquet de pâte à kadaïf

1 concombre

1 céleri-branche (environ 40 g)

1 racine de gingembre (environ 15 g)

60 g de roquette

fleur de sel, poivre blanc

10 cl d’huile d’olive

100 g de beurre clarifié

Pour le condiment :

20 cl d’huile d’olive extra

3 cl de vinaigre de Reims

15 cl de sauce soja (Heinz®)

40 g de miel d’acacia

30 g de graines de sésame blanc

1/2 botte de coriandre fraîche

Taillez des morceaux de thon en forme de cylindres de 180 g, de 10 cm de long et 4 cm de diamètre. Saupoudrez-les de la moitié des zestes de citron. Roulez-les bien serrés dans les vermicelles de kadaïf. Débarrassez au frais.

Lavez et épluchez le concombre, taillez-le en lanières de 10 cm de long et 4 mm de largeur. Épluchez et lavez le céleri-branche, taillez-le en julienne, blanchissez-le 1 minute dans une casserole d'eau bouillante, puis rafraîchissez et égouttez-le. Épluchez et lavez le gingembre, taillez-le en julienne. Triez et lavez la roquette.

Préparez le condiment : mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre. Ajoutez la sauce soja et le miel. Mixez. Intégrez les graines de sésame, le reste des zestes de citron, la coriandre ciselée et rectifiez l'assaisonnement.

Mettez le beurre clarifié dans une poêle antiadhésive et faites-y colorer le thon de tous les côtés. Passez au four à 210 °C (th. 7) pendant 2 minutes, puis laissez reposer à la chaleur ambiante 10 minutes.

Faites chauffer une sauteuse avec l'huile d'olive et faites-y sauter vivement les lanières de concombre pendant 2 minutes. Ajoutez le céleri et le gingembre. Faites sauter 1 minute. Intégrez la roquette et vérifiez l'assaisonnement.

Dressez la garniture dans un cercle en inox de 4 cm de diamètre. Réchauffez le thon 2 minutes au four. Coupez les extrémités en deux, au milieu. Assaisonnez avec de la fleur de sel et du poivre blanc.

Dressez le condiment dans un petit pot et servez avec un thé noir lapsang souchon.

LA GRANDE CASCADE, FRÉDÉRIC ROBERT

La Grande Cascade, ancien pavillon de chasse de Napoléon III, est, avec sa spectaculaire véranda art nouveau, l'un des restaurants les plus élégants du bois de Boulogne. C'est aussi un rendez-vous gourmand, une étoile au *Guide Michelin*, où le chef Frédéric Robert, ancien bras droit d'Alain Senderens chez Lucas Carton, perpétue la tradition d'une gastronomie stylisée, tout en finesse et en élégance. Il le prouve dans cette recette de thon rouge subtilement miellée, salée et poivrée qui offre un contraste subtil aux arômes fumés d'un lapsang souchon impérial qu'il est allé choisir dans la sélection de Mariage Frères.

Une expérience gastronomique où l'équilibre parfait entre le plat et le thé satisfait les papilles des gourmets les plus exigeants.

La Grande Cascade. Bois de Boulogne,

carrefour de Longchamp,

75016 Paris. Tél. : 01 45 27 33 51.

Réservations :

commercial@restaurantsparisiens.com

Mariage Frères :

http://www.mariagefreres.com/FR/accueil.html

Poulet fermier jaune des Landes

à la vapeur, champignons noirs et dattes chinoises

Pour 3 personnes

150 g de volaille des Landes

10 g de gingembre frais

2 tiges de cébette

10 g de champignons noirs

3 dattes chinoises

5 g de fleurs de lys

1 cuil. à soupe de sauce huîtres

1/2 cuil. à café de sel

1/2 cuil. à café de sucre blanc

3 cuil. à café d'huile végétale

2 cuil. à café de fécule de maïs

1 cuil. à café de *chicken powder*

Pour la sauce soja maison :

135 g de sauce soja claire

33 g de sauce Maggi®

10 g de sauce poisson

33 g de sucre

10 g de *chicken powder*

Réhydratez les champignons noirs, les dattes rouges et les fleurs de lys dans de l'eau tiède. Réservez. Coupez le gingembre en tranches fines et la cébette en julienne épaisse. Découpez le poulet

en morceaux et mélangez le tout à la sauce huîtres, l'huile, le sel, le sucre, la fécule et la *chicken powder*.

Dressez le tout sur une assiette et faites cuire à la vapeur pendant 10 à 12 minutes.

Préparez la sauce soja en portant tous les ingrédients à ébullition dans une casserole avec 54 cl d'eau, mélangez bien. Au moment de servir, nappez la volaille de cette sauce maison.

LILI, PETER MA

La cuisine cantonaise est sans doute la plus raffinée des cuisines régionales chinoises, par son exigence sur les produits et son art des accords et des textures. À Paris, avec l'ouverture du restaurant chinois du palace le Peninsula, cette gastronomie a enfin son temple, confié à des chefs venus de Hong Kong, qui est la capitale gourmande de la Chine. Il y a eu le chef Tang Chi Keun, désormais deux étoiles Michelin dans sa ville natale, il y a désormais le chef Peter Ma qui continue sur les traces de son prédécesseur en proposant des recettes à base de produits locaux (c'est-à-dire français) et chinois, en déclinant les grands classiques de la cuisine cantonaise.

Le plat qu'il propose se marie parfaitement à un thé au jasmin, non l'insipide soupe qu'on trouve dans la majorité des restaurants de Paris, mais le thé parfumé de manière artisanale dans la province du Fujian. Le chef Peter Ma recommande le thé au jasmin de la maison britannique Jing Tea, spécialisée dans les thés chinois et qui fournit également des chefs comme Joël Robuchon ou Heston Blumenthal.

Lili. The Peninsula Paris, 19, avenue

Kléber, 75116 Paris.

Tél. : 01 58 12 67 50. Réservations :

http://paris.peninsula.com/fr/fine-dining/lili-cantonese-gourmet-restaurant

Jing Tea : https://jingtea.com/

Biscuit sacher au thé jasmin, mousse au chocolat jasmin

Pour 4 personnes

Étape 1 : biscuit thé jasmin

480 g de pâte d'amandes

15 g de thé au jasmin

470 g d'œufs (8 petits œufs)

50 g de beurre

90 g de farine à gâteau

6 g de levure

Hachez le thé. Mélangez-le avec les œufs, un par un. Faites chauffer le mélange à 50 ºC. Laissez infuser au réfrigérateur pendant quelques heures. Réchauffez, passez au tamis et mélangez petit à petit avec la pâte d'amandes préalablement réchauffée. Fouettez la mixture jusqu'à l'obtention d'une texture filamenteuse/étirable (ruban).

Prélevez une petite quantité de pâte et mélangez avec le beurre fondu. Réunissez les deux préparations, puis incorporez la farine et la levure. Faites cuire dans un emporte-pièce d'1,5 cm de hauteur à 160/170 ºC (th. 5/6) au four à convection pendant 7 minutes.

Étape 2 : ganache chocolat jasmin

- 11 g de thé au jasmin
- 50 g de jaunes d'œufs (3 petits œufs)
- 220 g de chocolat guarana
- 6 g de gélatine
- 150 de sucre
- 31 cl de lait
- 31 cl de crème

Hachez les feuilles de thé. Mixez-les avec les jaunes d'œufs, un à un. Faites chauffer le mélange à 50 ºC. Laissez infuser et retirez les feuilles de thé. Hachez le chocolat. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Portez la crème à ébullition avec le lait et versez-en un tiers dans les jaunes d'œufs avec le sucre. Reversez le tout dans le liquide chaud et faites cuire. Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Versez petit à petit sur le chocolat et réalisez une émulsion à l'aide d'un blender (à utiliser immédiatement). Versez dans des moules, sur le biscuit déjà cuit. Mettez au réfrigérateur.

Étape 3 : mousse au chocolat

325 g de chocolat caraïbe

185 g de sucre

90 g d’œufs (1,5 œuf) + 105 g de jaunes (5 œufs)

450 g de crème liquide

Faites chauffer le sucre et 4 cl d’eau à 118 °C. Versez ce sirop sur les œufs entiers et les jaunes d’œufs et fouettez à vitesse maximale pendant 3 minutes, puis passez à vitesse moyenne jusqu’à ce que la mixture soit complètement refroidie. Faites fondre le chocolat à 55 °C. Fouettez la crème, incorporez-en un quart dans le chocolat et fouettez pour obtenir une émulsion. Intégrez délicatement la préparation aux œufs, puis le reste de la crème fouettée. Lorsque le mélange a une texture lisse, déposez sur la ganache chocolat déjà refroidie. Conservez au congélateur.

Étape 4 : base thé jasmin

11 g de thé au jasmin

Mettez le thé dans 75 cl d’eau tiède et laissez infuser une nuit au réfrigérateur.

Étape 5 : ganache opalys

300 g de chocolat opalys

20 cl de lait

8 g d’émulsifiant

Portez le lait et l’émulsifiant à ébullition. Peu à peu, versez le mélange bouillant sur la couverture (chocolat) en brassant depuis le centre pour créer un noyau brillant et élastique, qui montre le

début d’une émulsion. Maintenez cette texture jusqu’à la fin de l’étape de mélange, tout en ajoutant progressivement le liquide. Mélangez avec un batteur électrique pour finir. Réfrigérez pendant une nuit pour permettre la cristallisation.

Étape 6 : finition et dressage

11 g de thé jasmin

150 g de beurre de cacao

37,5 cl de base de thé jasmin

feuille d’or

Dans une assiette creuse, placez au centre un gâteau chocolat jasmin. Versez la base jasmin infusée petit à petit dans la ganache opalys. Transvasez la ganache opalys bien fraîche dans une saucière, puis versez-la à la minute.

Préparez un spray au chocolat en mélangeant le thé, le beurre de cacao et la base de thé et pulvérisez à 40/45 ^{o}C sur le gâteau chocolat jasmin glacé.

PAVILLON LEDOYEN, YANNICK ALLÉNO

Yannick Alléno est une figure majeure de la cuisine française contemporaine qui, après une carrière mémorable dans des palaces parisiens (Le Scribe, Le Meurice), est devenu autonome en reprenant le Pavillon Ledoyen sur les Champs-Élysées. Chef inventif, on lui doit notamment une réinterprétation des sauces qui sont la base de la cuisine française et dont il a modernisé la préparation en ayant recours aux techniques de l’extraction et de la cryo-

concentration. Résultat, les grandes sauces classiques qui disparaissaient de la cuisine contemporaine au grand regret des gourmands reviennent plus riches en goût et pourtant allégées, et même, pourrait-on dire, aériennes.

Ce grand chef ne pouvait que s'intéresser au thé et nous lui avons proposé ce défi, nouveau pour lui, mais qu'il relève avec brio avec ce dessert où le chocolat se fiance avec le jasmin, une association tout ce qu'il y a de plus inédite et qui fait honneur, une nouvelle fois, au talent de Yannick Alléno.

Pavillon Ledoyen Alléno Paris.

8, avenue Dutuit, 75008 Paris.

Tél. : 01 53 05 10 00. Réservations :

http://www.yannick-alleno.com/fr/restaurants-reservation/alleno/restaurant-3-etoiles-paris.html

Jing Tea : https://jingtea.com

Tiramisu au matcha

Pour 4 personnes

2 œufs

60 g de sucre

6 g de matcha supérieur

6 g de matcha premium

250 g de mascarpone

8 biscuits à la cuillère

Pesez le sucre et le matcha supérieur et mélangez-les pour éviter les grumeaux du matcha. Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Ajoutez le mélange matcha/sucre aux jaunes d'œufs et fouettez énergiquement pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Intégrez ensuite le mascarpone et mélangez bien.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez délicatement à l'appareil en utilisant une spatule jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

Répartissez les biscuits dans quatre verrines. Mélangez 4 g de matcha premium avec 12 cl d'eau froide en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux. Arrosez les biscuits avec le mélange. Recouvrez de la mousse de mascarpone. Gardez au frais pendant 1 heure minimum.

Au moment de servir, tamisez les 2 g de matcha premium restant au-dessus des verrines. Servez avec des fraises fraîches coupées en lamelles.

UMAMI MATCHA CAFÉ

Umami Matcha Café s'est donné pour mission de familiariser les Français avec le matcha en le présentant sous différentes formes afin de faciliter une première approche. Dans un décor mêlant sobriété japonaise et atmosphère cosy, corian et bois, Umami Matcha Café propose des boissons chaudes et froides à base de matcha ainsi que des glaces et des pâtisseries au matcha, des petits déjeuners, déjeuners et goûters équilibrés qui combinent des saveurs japonaises avec des produits frais et de saison. On trouve également un corner épicerie dédié aux produits artisanaux japonais, importés par la société

Umami qui est à l'origine de ce lieu, original et vibrant de jeunesse.

Le matcha proposé par Umami Matcha Café provient de la région d'Uji, lieu originel de la culture du thé au Japon et où sont fabriqués les matchas les plus recherchés. On peut se les procurer sur leur boutique en ligne ou directement à l'Umami Matcha Café.

Umami Matcha Café. 22, rue Béranger,

75003 Paris. Tél. : 01 48 04 06 02.

Réservations uniquement par téléphone.

Umami : https://www.umamiparis.com/

Crème brûlée au thé au jasmin

Pour 4 personnes

30 cl de crème liquide à 35 % de MG

25 g de thé au jasmin

2 g de pectine à confiture (achetée chez votre pâtissier)

35 g de sucre semoule

3 jaunes d'œufs

sucre cassonade pour la finition

Dans une casserole, portez la crème liquide à frémissement. Ajoutez le thé au jasmin et laissez infuser 3 minutes à couvert. Transvasez ensuite à travers un tamis et récupérez la crème infusée dans la casserole.

Mélangez la pectine et le sucre. Versez sur la crème au thé, puis portez le tout à ébullition en remuant vivement avec un fouet.

Transvasez dans une jatte, puis incorporez les jaunes d'œufs. Mixez.

Coulez immédiatement dans des récipients en porcelaine. Réservez au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Saupoudrez légèrement les crèmes de sucre cassonade, puis caramélisez le dessus à l'aide d'un chalumeau. Répétez deux fois cette opération.

L'astuce du chef

La cuisson à la pectine permet de réaliser des crèmes aux œufs très rapidement et leur confère la même texture que celle d'une crème cuite au four.

CHRISTOPHE MICHALAK

Après avoir parcouru le monde (Japon, USA, Angleterre, Belgique…), Christophe Michalak, sacré champion du monde de pâtisserie en 2005, a été le chef pâtissier du Plaza Athénée durant quinze ans. Il a également animé et coécrit pendant trois ans l'émission quotidienne « Dans la peau d'un chef » sur France 2. Fort de son succès, il a lancé son école de pâtisserie, Michalak Masterclass, et a ouvert plusieurs boutiques à Paris. Il recommande pour cette recette d'utiliser un thé au jasmin Mariage Frères.

Pâtisseries Michalak.

8, rue du Vieux-Colombier, 75006 Paris

ou 16, rue de la Verrerie, 75011 Paris.

Café & Masterclass.

60, rue du Faubourg-Poissonnière,

75010 Paris.

Mariage Frères :

http://www.mariagefreres.com/FR/accueil.html

Biscuit sablé au thé noir fumé

Pour environ 500 g de pâte

175 g de beurre motte AOC

3 g de fleur de sel

90 g de sucre glace

2 jaunes d'œufs

90 g de poudre d'amandes blanche

125 g de farine T45

19 g de thé noir fumé mixé (soit 38 g/kg)

Préchauffez le four à 160 ºC (th. 5/6).

Mettez la fleur de sel, le beurre pommade et le sucre glace dans la cuve du robot et faites blanchir à la feuille.

Incorporez graduellement les jaunes d'œufs en vous assurant d'une parfaite émulsion.

Versez la poudre d'amandes, la farine et le thé et mélangez bien – l'appareil doit être souple, foisonné et crémeux. Stoppez alors le pétrissage.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dressez à l'aide d'une poche la pâte dans des cercles beurrés de 9 cm de diamètre (80 g d'appareil dans chaque).

Déposez une feuille de cuisson en silicone et une plaque dessus et enfournez pour 25 minutes.

PHILIPPE CONTICINI

Créateur de la verrine, Philippe Conticini a également réinventé les grands classiques de la pâtisserie française. Source d'inspiration ou de référence pour de nombreux chefs et amateurs, il a toujours cherché à partager, à transmettre et à faire vivre ce qu'il est au travers de ses créations et à accompagner les convives dans la découverte de leur univers du goût. Il recommande pour cette recette d'utiliser un thé noir fumé Mariage Frères.

Atelier de goût :

59, boulevard Camélinat,

92230 Gennevilliers.

http://www.conticini.fr/

Mariage Frères :

http://www.mariagefreres.com/FR/accueil.html

Lexique

Les mots chinois du thé

Bai se tang hua (« soupe à la fleur blanche »), qualificatif donné à la mousse du thé battu à l'époque de la dynastie Song.

Bao zhuang, nom du paquet de pu-erh.

Bing cha, disque de pu-erh.

Cha, thé.

Cha bao, sachet de thé.

Chabei, verre à thé.

Chàh, prononciation du mot « thé » en cantonais.

Chahu, théière.

Chai tang, salle de thé dans les monastères du bouddhisme *chan* à l'époque de la dynastie Song.

Chaju, service à thé.

Cha mo, feuilles de thé réduites en poudre à l'époque de la dynastie Song.

Chapan (« mer de thé »), plateau à thé en bambou.

Cha tou, diacre du thé dans les monastères du bouddhisme *chan* à l'époque de la dynastie Song.

Chawan, bol à thé.

Chazhou, balayette en bambou pour fouetter le thé en poudre.

Dian cha (« pointer le thé »), mode de dégustation du thé en poudre en Chine à l'époque des dynasties Song et Yuan.

Gaiwan, bol à couvercle.

Hong cha (« thé rouge »), nom du thé noir en Chine.

Jia, nom ancestral donné au théier, avant que le thé ne se répande en Chine. Le mot signifie simplement aujourd'hui « buisson au feuillage persistant ».

Ji cai, cueillette mécanique.

Jia cai, cueillette aux ciseaux.

Lu cha, thé vert.

Mao cha, thé vert servant de base à la fabrication du pu-erh.

Nei fei, nom de l'étiquette volante à l'intérieur d'un paquet de pu-erh.

Nei piao, nom du ticket à l'intérieur d'un paquet de pu-erh.

Pu-erh, thé fermenté, originaire principalement du Yunnan.

Wei diao, flétrissage.

Zhu shui qi, bouilloire.

Les mots japonais du thé

Aracha, feuille de thé vert non traitée.

Cha, thé.

Chadō (« voie du thé »), cérémonial japonais de dégustation du thé mis au point durant le shogunat Ashikaga.

Chaire, boîte contenant le matcha.

Cha-kaseiki (« kaseiki du thé »), repas dégustré durant le *chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Chakin, toile de lin pour le *chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Chanoyu, cérémonie du thé.

Chasen, balayette en bambou pour fouetter le thé en poudre. Voir aussi *Chazhou*.

Chashaku, écope servant à prendre le matcha.

Chashitsu, disposition de la pièce où l'on sert le thé. Voir *Chanoyu*.

Chawan, bol à thé utilisé dans le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Doboshu, serviteur en charge du thé.

Fukusa, carré de soie pour le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Furumai, comportement pour le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Gyo, type de révérence durant le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Haike (« regardez »), moment d'appréciation des ustensiles durant le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Hicha (« non-thé »), pour qualifier les thés ordinaires.

Hishaku, louche en bambou pour le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Honcha (« vrai thé »), pour qualifier les thés de meilleure qualité.

Karamono, ustentile pour le thé d'origine chinoise. Voir aussi *Wamono*.

Misogi, cérémonie de purification avant le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Mono-suki, exposition des ustensiles. Voir *Chanoyu*.

Nijiriguchi, porte pour ramper. Voir *Chanoyu*.

Sencha, thé vert infusé.

Shifuku, sac de soie contenant le *Chaire*. Voir *Chaire*.

Shin, type de révérence durant le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Sō, type de révérence durant le *Chanoyu*. Voir *Chayonu*.

Sōan no cha, chaumière du thé. Voir *Chanoyu*.

Wabi-cha (« thé du pauvre » ou « thé modeste »), rapport à la cérémonie du thé inspirée par l'esthétique du *wabi-sabi* (esthétique de la simplicité et de l'imperfection dans l'art japonais).

Wamono, ustensile de thé fabriqué au Japon. Voir aussi *Karamono*.

Les mots du thé d’autres pays

Açık (en turc, « faible »), se dit d’un thé peu infusé ou passé.

Blend (en anglais), mélange de thés de différentes origines.

Bubble tea (en anglais), thé au lait, au sirop et aux billes de tapioca, originaire de Taïwan.

Caydanlık (en turc), type de théière.

Chây (en persan), thé.

Chay (en russe), thé.

CTC ou ***Crush, tear curl*** (en anglais), méthode mécanique de fabrication du thé, particulièrement du thé noir.

Banji (en hindi), bourgeon du théier à l’état de dormance.

Banji period (en anglais), période de dormance des théiers.

Cha (en coréen), thé, désigne également tout type d’infusion et/ou de tisane.

Dvukhchaynikovoy zavarki (en russe), double infusion.

Kıraathane (en turc), établissement où l’on sert du thé (et aussi du café).

Koyu (en turc, « sombre »), se dit d’un thé fort.

Na chay (en russe), pourboire (mot à mot, « pour le thé »).

Nokcha (en coréen), thé vert.

Pekoe (en anglais), bourgeon terminal sur la ramification des théiers, le meilleur « grade » de feuille.

Podstakannik (en russe), porte-verre à thé en métal.

Repères historiques

Quelques grandes périodes historiques chinoises

Dynastie Zhou (-1046 à -256).

Dynastie Qin (-221 à -206).

Dynastie Han (-206 à 220).

Dynastie Han Occidentaux (-206 à 9).

Dynastie Han Orientaux (25-220).

Dynastie Jin Occidentaux (265-316).

Dynastie Jin Orientaux (317-420).

Dynastie Wei du Nord (386 -534).

Dynastie Liang (502-557).

Dynastie Sui (581 -618).

Dynastie Tang (618-907).

Dynastie Liao (907-1125), empire fondé par le peuple Khitan et débordant largement sur la Chine.

Dynastie Song (960-1279).

Dynastie Song du Nord (960-1127).

Dynastie Song du Sud (1127-1279).

Dynastie Xia Occidentaux (1032-1227), royaume fondée par le peuple Tangoute et débordant largement sur le nord-ouest de la

Chine.

Dynastie Jin (1115-1234).

Dynastie Yuan (1279-1368), dynastie mongole régnant sur la Chine et considérée comme chinoise par les historiens chinois.

Dynastie Qing (1644-1911).

République populaire de Chine, nom officiel de la Chine depuis 1949.

Les grands dirigeants chinois

Wudi (-156 à -87), empereur, fondateur de la dynastie Liang.

Yang, empereur de Chine de 604 à 618.

Xuanzong, empereur de la dynastie Tang qui régna de 712 à 756 et abdiqua face à la révolte d'An Lushan.

Xiao Zhong, empereur de la dynastie Song qui régna de 1189 à 1194.

Kubilaï Khan, khan des Mongols, puis empereur de Chine de 1260 à 1294.

Hongwu, empereur, fondateur de la dynastie Ming qui régna de 1368 à 1398, célèbre pour avoir interdit le transport de thé en briques à l'intérieur de l'empire.

Wanli, empereur de la dynastie Ming qui régna de 1573 à 1620.

Kangxi, empereur de la dynastie des Qing, qui régna de 1661 à 1722.

Yongzheng, empereur de Chine de 1722 à 1735.

Chongqing (1692-1777), impératrice douairière de la dynastie Qing entre 1735 à 1777, plus connue sous son nom d'impératrice, Xiaoshengxian.

Xianfeng, empereur de la dysnastie Qing qui régna de 1851 à 1863.

Tseu-Hi, régente impériale de la dynastie Qing entre 1865 et 1908.

Mao Zedong (1893-1976), dirigeant du Parti communiste chinois, puis de la République populaire de Chine de 1949 à 1976.

Zhou Enlai (1898-1976), dirigeant du Parti communisme et de la République populaire de Chine.

Les principales périodes historiques japonaises

Dynastie Heian (794-1185), dynastie japonaise.

Kamakura (1185 – 1333), période de domination shogunale au Japon.

Muromachi (1333-1573), période de domination shogunale au Japon.

Edo (1603-1868), période de contrôle politique du Japon par le shogunat.

Les grands dirigeants japonais

Ashikaga Yoshimitsu, shogun qui régna de 1368 à 1394 durant la période Muromachi.

Ashikaga Yoshimasa, shogun de 1449 à 1473.

Oda Nobunaga (1534-1582), premier unificateur du Japon durant la période Momoyama.

Ôgimachi, empereur du Japon de 1557 à 1586.

Toyotomi Hideyoshi (1537-1598), deuxième unificateur du Japon durant la période Momoyama.

Tokugawa Ieyasu (1543-1616), troisième et dernier unificateur du Japon durant la période Momoyama.

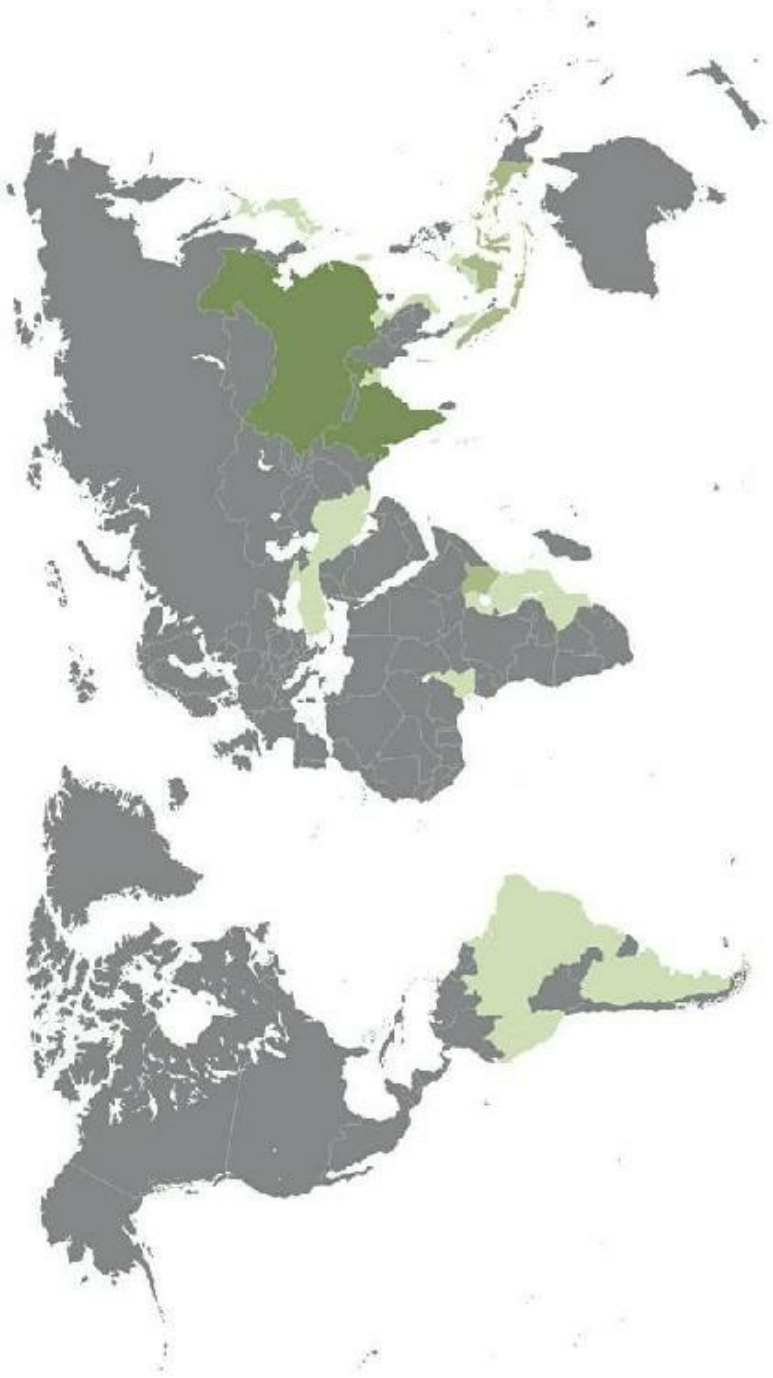
Tokugawa (1603-1867), dynastie shogunale à la tête du Japon.

Mutsuhito, empereur japonais régnant de 1867 à 1912 pendant l'ère Meiji.

Le thé ou *Camellia sinensis*

Cette branche de théier (*Thea sinensis* ou *Camellia sinensis*) est présentée ici en fleur, un état qu'on ne rencontre jamais dans les plantations où le théier est planté seulement pour ses feuilles. En bas, de gauche à droite : l'ovaire, ou fruit à l'état naissant, la fleur, et le fruit avec ses graines.

Les plantations de thé dans le monde



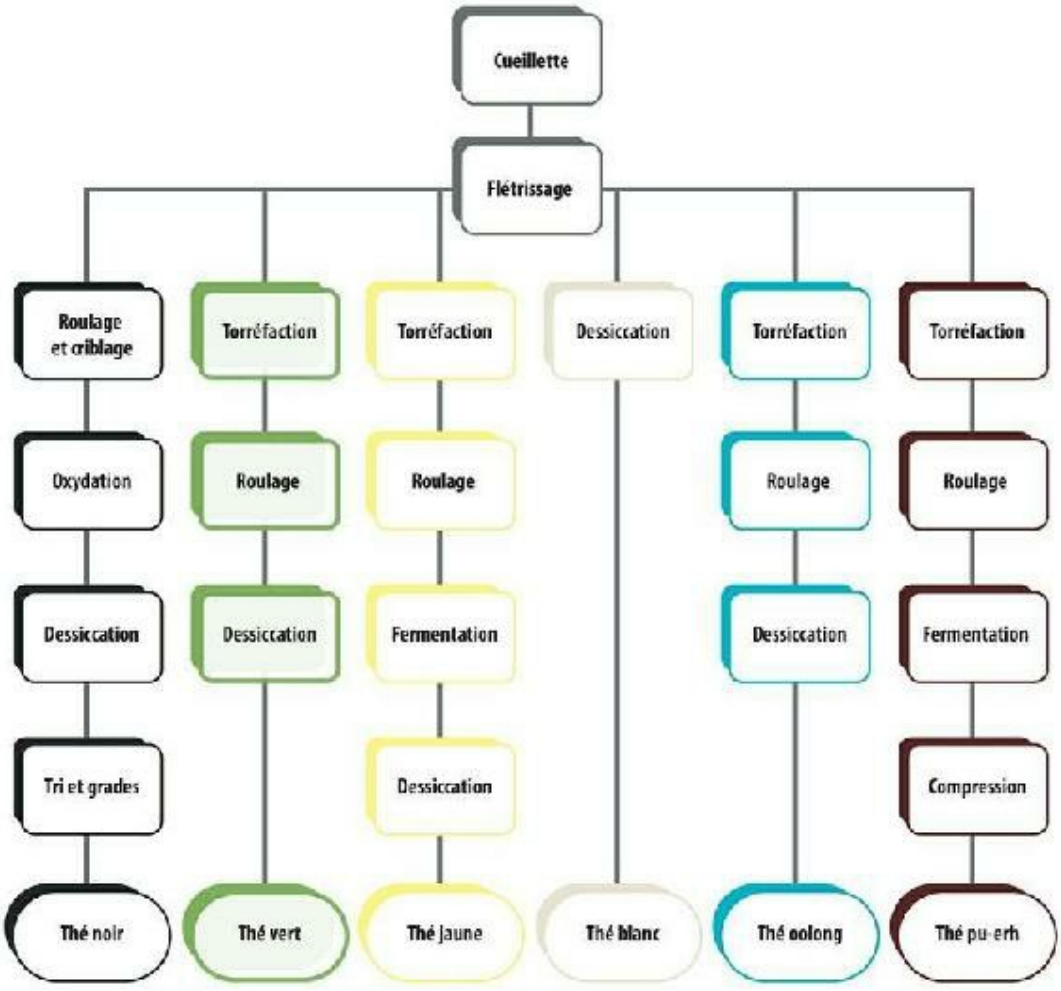
La culture du théier est importante sur trois continents. Les pays en vert foncé (Chine et Inde) produisent chacun plus de 10 % de la production mondiale, les pays en vert pâle (Indonésie et Kenya) entre 5 et 10 % et les pays en vert clair (Bangladesh, Géorgie, Iran, Japon, Malaisie, Russie, Turquie et Vietnam sur le continent asiatique, Cameroun, Malawi, Mozambique, Ouganda,

Tanzanie et Zimbabwe sur le continent africain, et Argentine, Brésil et Pérou sur le continent américain) moins de 5 %.

Les plantations thé en Chine

Les provinces productrices de thé se concentrent principalement dans la Chine du Sud : Jiangsu, Anhui, Henan, Zhejiang, Hubei, Fujian, Jiangxi, Hunan, Sichuan, Guangdong, Guangxi, Hainan, Guizhou et Yunnan.

Comment produit-on les différentes sortes de thé ?



Deux thés particuliers…

Le pu-erh en forme de nid, ou *tuo cha*, est servi dans une coupe de porcelaine après avoir infusé dans une théière en glaise de Yi-Xing.

Le matcha est présenté sous ses deux états : en poudre, puis battu avec l’eau. La spatule, ou *chashaku*, sert à placer le matcha dans le bol, où il est fouetté à l’aide du *chasen* (fouet en bambou).

Les jardins de thé

Paysage typique de jardin de thé chinois dans une zone de montagne.

La marqueterie des jardins de thé en Inde peut s’étendre sur plusieurs centaines d’hectares d’un seul tenant.

Feuilles de thé cueillies à la main au printemps.

La préfecture de Shizuoka est la province qui produit le plus de thé au Japon. Ici, un jardin de thé très connu pour les vues qu’il

offre sur le mont Fuji.

La fabrication du thé

Cueillette manuelle de thé *longjing* du lac de l’Ouest dans la province chinoise de Hangzhou.

Cueillette mécanique de thé au Japon.

Flétrissage des feuilles de thé **à l'air libre** dans l'usine de thé de Da Lat, au Vietnam.

Flétrissage en intérieur : les feuilles de thé sont placées dans des

bacs ventilés par en dessous.

La fabrication du thé

La torréfaction est une phase clé de la fabrication du thé vert car elle empêche l’oxydation et permet au thé de garder sa couleur et sa fraîcheur. Ici, la méthode traditionnelle chinoise : la torréfaction au wok.

Le roulage est de moins en moins effectué à la main mais au moyen de procédés mécaniques.

S’il n’y a pas eu de torréfaction, **le séchage** marque le début de la phase d’oxydation pour les thés oolong ou les thés noirs.

Présentation de thés d’origine sur un marché au Japon.

L’histoire du thé : des origines asiatiques

Cliché de la fin du XIX^e siècle : paysannes chinoises en train de trier des feuilles de thé à la main.

***Objets pour le thé*, estampe de l'artiste japonais Toyota Hokkei (1780-1850).** Cette estampe évoque une dégustation de thé entre personnes raffinées. Un grand récipient en porcelaine contenant l'eau (*mizusashi*) est posé sur un plateau carré (*yohōbon*). Un sac en soie (*shifuku*) contenant un éventail est posé à côté d'un gobelet (*yunomi*) placé sur une coupelle en laque (*midarebon*). Enfin, au premier plan, on reconnaît un tissu en soie (*fukusa*) servant à essuyer certains accessoires.

L’appropriation anglo-saxonne

Boîte à thé en verre peint, fabriquée à Bristol en Angleterre, 1750-1760. Cette boîte porte l’inscription *hyson*, nom que les Britanniques donnaient au *xi chun cha*, ou « thé du printemps resplendissant », de la province d’Anhui, en Chine.

Portrait de la mère de l’artiste américaine Mary Cassatt (1844-1926) à l’occasion d’un *afternoon tea* : le style impressionniste de la toile n’empêche pas de reconnaître la qualité de la porcelaine chinoise dans laquelle s’effectue ce service.

L’art de déguster le thé : quelques céramiques

Bol en céramique des fours de Jian (sud de la Chine), XII^e^ siècle. Il servait à la dégustation du thé en poudre, le *mo cha* chinois, ancêtre du *matcha* japonais. Son décor est dit « en fourrure de lièvre ». Les céramistes japonais continuent aujourd’hui d’en produire des imitations (dans un style appelé *temnoku*).

Bol en céramique des fours de Jian, avec un décor dit « en gouttes d’huile ».

Bol en céramique des fours de Jian, avec un décor dit « en écailles de tortue ».

Bol en céramique des fours de Yaozhou (province du Shaanxi), XII^e^ siècle. Son décor se caractérise par une glaçure d'un vert transparent dite « céladon » ou *qingci* en chinois.

Bol en grès des fours de Cizhou (province de Hebei), XI^e^ siècle. Il se caractérise par son décor noir peint sur un fond blanc. Ce type de bol était destiné à un public populaire et témoigne de la rapide diffusion de la consommation du thé pendant la dynastie des Song.

Contenant à thé japonais, ou *chaire*, en céramique de Bizen, XVIII^e^ siècle. Cette céramique japonaise sert à stocker les feuilles de thé. Au Japon, le thé en poudre est conservé dans des boîtes en laque, les *natsume*, et le thé en feuilles dans des contenants en céramique, les *chaire*. L'exemplaire présenté ici est en céramique de Bizen, un style typiquement *wabi-sabi* caractérisé par l'absence de glaçure et des coulées rouges-brunâtres dont la rusticité et l'imperfection sont particulièrement appréciées des esthètes japonais.

Le thé dans le monde

Le *chaï wallah*, ou vendeur ambulant de *masala chaï*, est un personnage omniprésent des villes indiennes où il prépare sa boisson, mélange de thé noir très fort, de lait et d’épices.

Dans l’étiquette des peuples nomades du Sahara, il faut compter trois convives au moins pour que soit servi le « thé du désert ». Le boire seul ou à deux est considéré comme une atteinte aux lois de l’hospitalité.

Les Turcs ont développé leur propre vaisselle pour le thé avec une théière superposée, le *caydanlik*, dont la partie basse sert à faire bouillir l’eau et la partie haute à infuser le thé, et des verres où le thé est servi à ras bord.

Sommaire

Couverture

Le Thé pour les Nuls

Copyright

À propos de l’auteur

Remerciements

Introduction

- À propos de ce livre
- Comment ce livre est organisé
- Les icônes utilisées dans ce livre
- Par où commencer ?

PARTIE 1. LA LÉGENDE DU THÉ

- Chapitre 1. L’« invention » du thé par les Chinois
  - Les origines mythologiques du thé
  - Lu Yu, le saint patron du thé
  - Les apôtres du thé
  - La boisson du bouddhisme
- Chapitre 2. La civilisation du thé dans la Chine médiévale

L’industrie de la céramique et de la porcelaine

Une nouvelle manière de déguster le thé : le *dian cha*

Thé contre cheval

Et le thé devint feuilles

Chapitre 3. Et le thé arriva au Japon

La conversion du Japon au bouddhisme… et au thé

Le *chanoyu* et la politique

Le thé et les chrétiens du Japon

Le contre-exemple coréen

Chapitre 4. Le thé à la conquête de l’Occident

Tea Jesuitica

Un cadeau pour le tsar

Le grand jeu de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales

Les Anglais prennent le pas sur les Hollandais

À l’origine de l’indépendance des États-Unis

Chapitre 5. D’un empire à l’autre

Le système de Canton

L’addiction de la Chine

L’opium entre dans la danse

Et si le thé poussait en Inde ?

L’empire du thé change de mains

PARTIE 2. LES ARTS DU THÉ

Chapitre 6. Le théier, cet arbre singulier

Une ou deux sortes de théiers ?

Camellia sinensis

Un terroir tropical d’altitude

Les cépages du thé

De la jungle à la plantation

L’art de cueillir le thé

Chapitre 7. L’art de fabriquer le thé

La fabrication du thé noir

La fabrication du thé vert

La fabrication du thé jaune

La fabrication du thé blanc

La fabrication du thé oolong

La fabrication du thé pu-erh

La fabrication des thés aromatisés et parfumés

Qu’est-ce qu’un *blend* ?

Chapitre 8. L’art de déguster le thé

La chimie du thé

Réussir une infusion à son goût

La philosophie de la dégustation du thé

PARTIE 3. LES JARDINS DU THÉ

Chapitre 9. La Chine, berceau des thés

Les dix thés les plus fameux de Chine

Les jardins de thé de la province du Jiangsu

Les jardins de thé de la province d’Anhui

Les jardins de thé de la province du Henan

Les jardins de thé de la province du Zhejiang

Les jardins de thé de la province du Hubei

Les jardins de thé de la province du Fujian

Jingdezhen : la capitale mondiale de la porcelaine

Les jardins de thé de la province du Hunan

Les jardins de thé de la province du Sichuan

Les jardins de thé de la province du Guangdong

Les jardins de thé des provinces du Guangxi et de Hainan

Les jardins de thé de la province du Guizhou

Les jardins de thé de la province du Yunnan

Chapitre 10. Les jardins de thé de Taiwan

Les pères du thé taïwanais

Les cultivars de Taiwan

La fabrique des oolongs

Chapitre 11. Les jardins de thé de Corée

Boesong, capitale du thé vert

Le thé des rois

Le thé du volcan

Chapitre 12. Les jardins de thé du Japon

L’autre pays du thé vert

Uji ou le « vrai » thé

Les thés du mont Fuji et des Alpes japonaises

Le thé de Tokyo

Tour d’horizon des autres thés japonais

Chapitre 13. Les jardins de thé de Darjeeling

Les particularités du Darjeeling

Les grandes plantations

PARTIE 4. LES CIVILISATIONS DU THÉ

Chapitre 14. La civilisation du thé en Chine

Ce que dit la sagesse populaire

Le thé en Chine vu par les étrangers

Le thé dans la culture chinoise

Le thé dans la Chine d'aujourd'hui

Chapitre 15. La civilisation du thé au Japon

Le thé dans la sagesse populaire

La cérémonie du thé au Japon

Le sencha et le thé des classes populaires

Thé et nationalisme

Chapitre 16. La civilisation du thé en Grande-Bretagne

Une boisson pourtant si peu britannique

Une boisson réservée à la *gentry*

Les sociétés de tempérance et les exclus du droit de vote

Thé noir, fraude et lait blanc

Le marketing du thé

Do you speak english tea ?

Chapitre 17. La civilisation du thé en Russie

Le thé des marchands

Le thé des pauvres gens

Et Lénine vint…

La cuisine comme lieu de réunion

Parler du thé en russe

Chapitre 18. Les autres nations du thé

Le thé du désert

Le thé à la turque

Le thé à la crème de Frise orientale

La France est-elle une nation du thé ?

Comment se prononce le mot « thé » dans le monde ?

PARTIE 5. LA PARTIE DES DIX

Chapitre 19. Dix films où le thé joue un rôle

Alice au pays des Merveilles (*Alice in Wonderland*)

Brief Encounter (*Brève rencontre*)

Le Goût du riz au thé vert

Lu Cha ou *Green tea* (*Thé vert*)

Rikyū

Tea and Sympathy (*Thé et Sympathie*)

Tea for Two

The Bitter Tea of General Yen

The Teahouse of the August Moon (*La Petite Maison de thé*)

Un thé avec Mussolini

Chapitre 20. Dix chansons qui célèbrent le thé

« Everything Stops for Tea »

« Good Morning, Good Morning »

« Lemon Iro to Milk Tea »

« Le thé tango »

« Pennyroyal Tea »

« Suzanne »

« Tea and Theater »

« Tea for Two »

« Tea in Sahara »

« Thé à la menthe »

Chapitre 21. Dix recettes qui marient le thé à la gourmandise contemporaine

Ravioles snackées de langoustines, bisque au thé Darjeeling Ambootia au safran

Magret de canard caramélisé, ravioles de chèvre pochées au thé blanc fumé

Mapo tofu

Filet de saint-pierre meunière, jus de coquillages au thé *earl grey*, pointes d'asperges

Thon rouge croustillant poivre et sel, condiment de sésame et coriandre fraîche au miel d'acacia, lapsang souchon impérial

Poulet fermier jaune des Landes à la vapeur, champignons noirs et dattes chinoises

Biscuit sacher au thé jasmin, mousse au chocolat jasmin

Tiramisu au matcha

Crème brûlée au thé au jasmin

Biscuit sablé au thé noir fumé

Lexique

- Les mots chinois du thé
- Les mots japonais du thé
- Les mots du thé d’autres pays

Repères historiques

- Quelques grandes périodes historiques chinoises
- Les grands dirigeants chinois
- Les principales périodes historiques japonaises
- Les grands dirigeants japonais

Illustrations

Le thé ou *Camellia sinensis*

Les plantations de thé dans le monde

Les plantations thé en Chine

Comment produit-on les différentes sortes de thé ?

Deux thés particuliers…

Les jardins de thé

La fabrication du thé

L’histoire du thé : des origines asiatiques

L’appropriation anglo-saxonne

L’art de déguster le thé : quelques céramiques

Le thé dans le monde